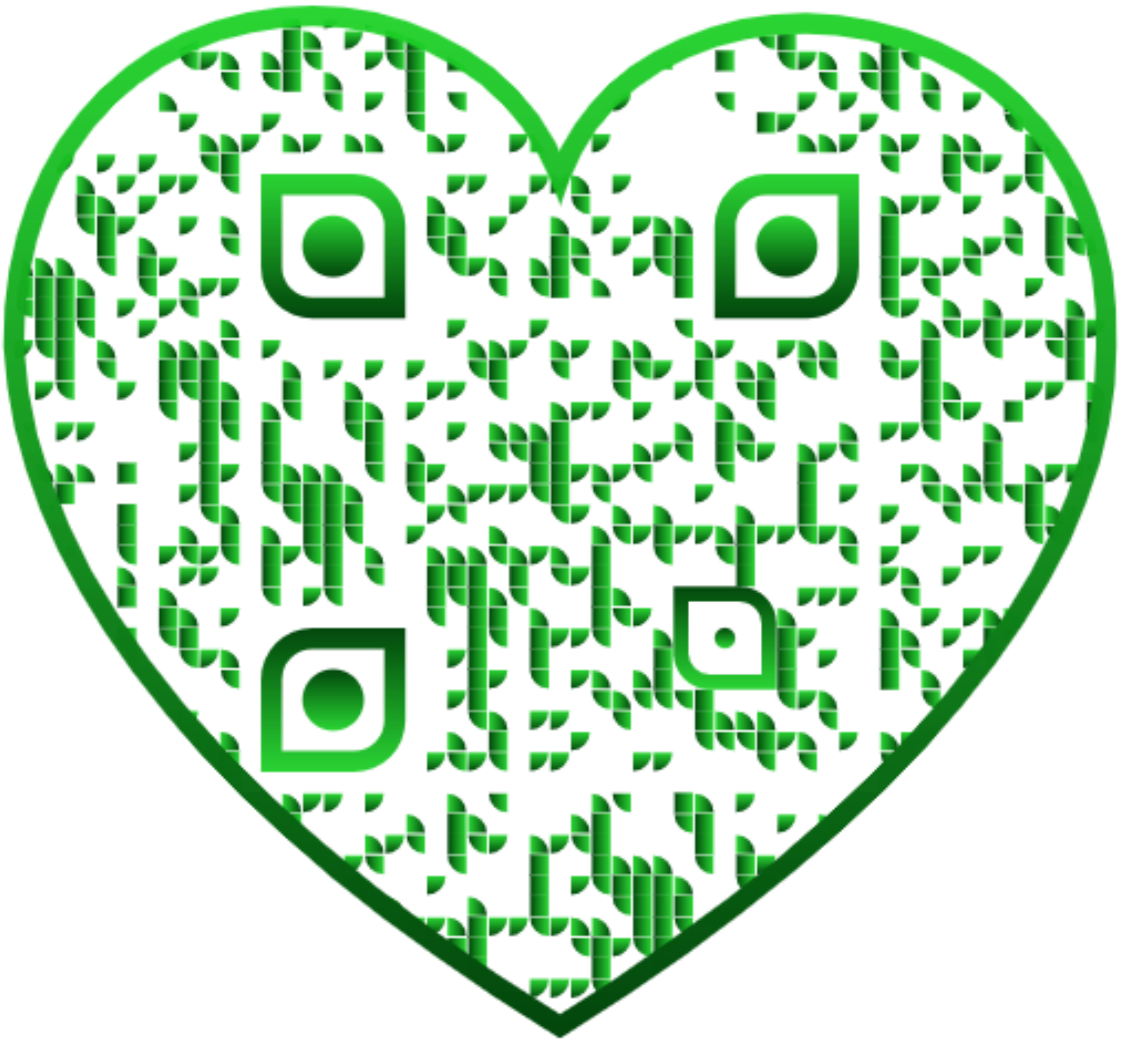
Héloïse Martel

Les meilleures recettes classiques

130 recettes de famille incontournables
à connaître par cœur !

FIRST Editions



Héloïse Martel

Les meilleures recettes classiques

130 recettes de famille incontournables
à connaître par cœur !

FIRST Editions

Les meilleures recettes classiques

Héloïse Martel

FIRST Editions

© Éditions First, 2009

Le Code de la propriété intellectuelle interdit les copies ou reproductions destinées à une utilisation collective. Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite par quelque procédé que ce soit, sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants cause est illicite et constitue une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

Dépôt légal : 3e trimestre 2009
Mise en page : KN Conception
Conception couverture : Olivier Frenot

Éditions First
60, rue Mazarine
75006 Paris
Tél. : 01 45 49 60 00
Fax : 01 45 49 60 01
E-mail : firstinfo@efirst.com

Site internet : www.editionsfirst.fr

9782754048446

SOMMAIRE

Page de titre
Page de Copyright
Introduction
ENTRÉES
POISSONS ET COQUILLAGES
VOLAILLES
VIANDES
LÉGUMES
DESSERTS
PETITS GÂTEAUX
CRÈMES ET SAUCES
INDEX DES RECETTES

INTRODUCTION

Vous appréciez le mariage des saveurs, les alliances salées-sucrées, la force des épices et la découverte des cuisines venues d'ailleurs ? Aujourd'hui, la gastronomie n'a plus de frontières. Mais n'aimez-vous pas aussi retrouver le parfum des plats de tradition, ceux que cuisinaient nos arrière-grands-mères ? Chaque famille avait sa recette, jalousement gardée au cœur d'un livre de cuisine manuscrit d'une belle écriture penchée, que l'on se transmettait de mère en fille.

On ne parlait pas de calories, ni d'allégés. On dévorait la crème à la petite cuillère, comme les confitures maison, en toute bonne conscience. Tout ou presque était bio, la planète n'avait pas commencé à se réchauffer.

Les plats étaient souvent riches, mais tellement bons ! Les déjeuners du dimanche étaient une fête pour les papilles, un moment de pur bonheur gastronomique.

Vous avez la nostalgie d'un faisan sur canapé, d'une truite meunière, de croquettes de pommes de terre, de pommes bonne femme ? Vous avez envie de découvrir la saveur riche d'un tournedos Rossini, ou la simplicité de poireaux vinaigrette ou encore l'arôme d'une terrine de foies de volaille maison ? Retrouvez dans ce Petit Livre plus de 120 recettes choisies parmi les grands classiques de la cuisine française, qui font partie de notre patrimoine culturel et transmettez à vos enfants et à vos amis ce précieux héritage. Ils vont adorer !

ENTRÉES

•

ASPERGES À LA POLONAISE

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 45 min

---

1 kg d'asperges • 2 œufs • 50 g de beurre • 50 g de chapelure blonde • 2 branches de persil • sel

---

Réalisation

Pelez les asperges avec un couteau économe, coupez le bout filandreux, attachez-les avec du fil de cuisine et plongez-les dans une casserole d'eau salée en ébullition. Laissez-les cuire pendant 20 à 30 minutes selon leur grosseur. Vérifiez la cuisson en plantant un couteau dans la tige. Retirez-les délicatement de la casserole et déposez-les sur un torchon plié.

Pendant la cuisson des asperges, faites cuire les œufs pendant 10 minutes dans de l'eau bouillante, rafraîchissez-les, écalez-les. Effeuillez le persil. Hachez-le avec les œufs. Faites fondre le beurre sans le laisser prendre couleur, ajoutez la chapelure, laissez cuire 2 minutes. Disposez les asperges sur le plat de service, recouvrez les pointes de hachis et de beurre à la chapelure.

BOUCHÉES À LA REINE

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 12 min

---

4 fonds de bouchée à la reine (en boulangerie ou en supermarché) • 250 g de poulet cuit • 50 g de farine • 50 cl

de lait • 3 jaunes d'œufs • 30 g de beurre • 100 g de gruyère râpé • sel, poivre, noix de muscade

---

Réalisation

Réchauffez les bouchées au four à 150 °C (th. 5) pendant 10 minutes. Pendant ce temps, préparez une béchamel : faites fondre le beurre dans une casserole, saupoudrez-le de farine, laissez cuire pendant 3 minutes en mélangeant, puis arrosez avec le lait sans cesser de fouetter jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse. Hors du feu, incorporez les jaunes d'œufs, le gruyère râpé, du sel, du poivre et une bonne pincée de noix de muscade.

Coupez le poulet en petits dés, ajoutez-le à la sauce. Répartissez cette garniture dans les bouchées et servez immédiatement.

Notre conseil : vous pouvez remplacer le poulet par des petites quenelles de volaille et des champignons.

BROUILLADE AUX TRUFFES

4 pers. Préparation : 5 min Cuisson : 15 min

---

6 œufs • 1 petit bocal de pelures de truffe • 2 cuil. à soupe de crème liquide • 80 g de beurre • sel, poivre

---

Réalisation

Cassez les œufs, fouettez-les dans un saladier avec la crème liquide, un peu de sel et de poivre et le jus des pelures de truffe. Faites fondre le beurre dans une casserole sans le laisser colorer. Placez cette casserole dans un bain-marie frémissant. Versez les œufs et faites cuire en mélangeant au fouet sans cesse jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Retirez la casserole du bain-marie. Répartissez les œufs sur quatre petites assiettes et déposez des pelures de truffe dessus.

Notre conseil : servez avec des demi-tranches de pain de mie revenues dans un peu de beurre.

CROÛTES AU GRUYÈRE

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 5 min

---

4 tranches de pain de mie • 150 g de gruyère râpé • 1 œuf • 4 cl de vin blanc • 50 g de beurre • sel, poivre

---

Réalisation

Beurrez les tranches de pain de mie. Dans un bol, battez à la fourchette le fromage avec l'œuf et le vin blanc, un peu de sel et de poivre. Tartinez les tranches de pain avec cette préparation, déposez-les dans un plat à four et faites gratiner sous le gril pendant 5 minutes. Servez bien chaud.

GRATINÉE AUX OIGNONS

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 25 min

---

800 g d'oignons • 1 l de bouillon de bœuf • 40 g de beurre • 200 g de gruyère râpé • ½ baguette de pain • sel, poivre

---

Réalisation

Pelez et émincez finement les oignons. Faites fondre le beurre dans une casserole, mettez les oignons et faites-les fondre à feu doux pendant 5 minutes. Arrosez-les de bouillon, salez, poivrez et laissez cuire pendant 15 minutes. Répartissez le bouillon aux oignons dans quatre bols allant au four. Coupez le pain en tranches fines, déposez-

les dans les bols et saupoudrez de gruyère râpé. Passez sous le gril pendant 5 minutes et servez aussitôt.

Notre conseil : prenez des oignons surgelés si vous redoutez l'épluchage des oignons frais.

ŒUFS COCOTTE À L'OSEILLE

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 10 min

---

4 œufs • 200 g d'oseille • 25 cl de crème fraîche • 20 g de beurre + 10 g pour les ramequins • sel, poivre

---

Réalisation

Épluchez l'oseille, lavez-la et faites-la revenir dans le beurre avec un peu de sel et de poivre. Dès que l'oseille a fondu, ajoutez la crème. Mélangez et maintenez au chaud.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et préparez un bain-marie. Graissez les ramequins, cassez un œuf dans chacun d'eux. Faites cuire au bain-marie pendant environ 6 minutes. Surveillez la cuisson : le blanc doit être pris, mais le jaune doit rester liquide. Répartissez la crème à l'oseille dans les ramequins. Servez très chaud.

ŒUFS EN GELÉE AU JAMBON

4 pers. Prép. : 10 min Cuisson : 10 min Réfrigération : 3 h

---

4 œufs • 1 tranche de jambon de Paris • 1 sachet de gelée instantanée • ½ bouquet d'estragon • 6 feuilles de laitue

---

Réalisation

Préparez la gelée selon les indications portées sur le paquet. Faites couler 5 mm de gelée froide au fond de quatre moules individuels et faites prendre au réfrigérateur. Pendant ce temps, faites cuire les œufs mollets à l'eau bouillante pendant 7 minutes. Rafraîchissez-les, écalez-les. Hachez l'estragon. Coupez le jambon en lanières.

Placez dans chaque moule un peu d'estragon, des lanières de jambon, un œuf, remplissez de gelée et faites prendre au réfrigérateur pendant au moins 3 heures. Démoulez délicatement les œufs dans des petites assiettes garnies de salade verte ciselée.

ŒUFS MIMOSA

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 10 min

---

6 œufs + 1 jaune • 1 cuil. à café de moutarde forte • 10 cl d'huile de colza • 1 botte de ciboulette • sel, poivre

---

Réalisation

Faites durcir les œufs entiers pendant 10 minutes dans de l'eau bouillante, rafraîchissez-les, écalez-les. Coupez-les en deux, retirez les jaunes, mettez-les dans une terrine. Préparez la mayonnaise en fouettant au batteur le jaune d'œuf avec la moutarde, du sel, du poivre et l'huile versée en filet. Ciselez la ciboulette.

Mélangez les jaunes d'œufs avec la mayonnaise et la ciboulette, farcissez-en les demi-œufs. Servez frais.

Notre conseil : vous pouvez ajouter des miettes de thon ou des anchois pilés à la mayonnaise.

PAMPLEMOUSSES AU CRABE

4 pers. Préparation : 20 min

---

2 pamplemousses • 1 boîte de miettes de crabe au naturel • 1 citron • 2 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse • sel, poivre

---

Réalisation

Coupez les pamplemousses en deux, détachez les quartiers de fruit avec un couteau incurvé, mettez-les dans un saladier au fur et à mesure. Retirez les peaux blanches des écorces, essuyez-les et déposez-les sur un plat de service.

Pressez le citron, versez le jus dans un saladier, ajoutez le crabe, salez, poivrez, mélangez, puis incorporez enfin la crème. Mélangez de nouveau et répartissez dans les écorces de pamplemousse. Servez bien frais.

TARTE À L'OIGNON

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 40 min

---

1 fond de pâte brisée • 3 œufs • 20 cl de lait • 700 g d'oignons • 50 g de gruyère râpé • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Épluchez et émincez les oignons, faites-les fondre à feu doux dans l'huile. Battez les œufs en omelette, salez, poivrez, ajoutez le lait puis les oignons.

Garnissez un moule à tarte de pâte, versez dessus la préparation aux oignons, saupoudrez de fromage râpé et faites cuire pendant 30 minutes. Servez chaud ou tiède.

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD

4/6 pers. Préparation : 10 min Marinade : 3 jours Cuisson : 12 min Réfrigération : 12 h

---

1 foie gras de canard cru de 800 g environ • 2 cuil. à soupe de gros sel • 20 cl de porto rouge • 4 cl d'armagnac • 1 cuil. à café de poivre gris moulu • 1 cuil. à café de quatre-épices • 1 crépine • 1 sachet de gelée instantanée

---

Réalisation

Salez le foie gras sur toutes ses faces, mettez-le dans une jatte, recouvrez-la de film alimentaire et laissez au frais pendant 24 heures.

Rincez le foie, essuyez-le. Mettez-le dans un saladier avec le poivre, le quatre-épices, l'armagnac et le porto, retournez-le délicatement pour qu'il soit bien enduit de marinade et couvrez le saladier d'un film alimentaire. Laissez reposer au frais pendant 48 heures.

Rincez la crépine sous l'eau courante, égouttez-la et enveloppez le foie dedans. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Reconstituez la gelée en ajoutant le liquide de la marinade. Placez le foie dans une terrine, recouvrez-le de gelée au porto. Placez la terrine dans un bain-marie frémissant et mettez au four.

Surveillez le liquide qui doit frémir doucement sans bouillir tout au long de la cuisson. S'il bout, ajoutez un peu d'eau froide. Laissez cuire pendant 6 minutes par livre de foie. Retirez le plat du four et du bain-marie et placez un poids sur la terrine pour bien tasser le foie gras. Laissez refroidir à température ambiante avant de mettre au réfrigérateur pendant 12 heures.

PÂTÉ DE CAMPAGNE

4/6 pers. Prép. : 15 min Cuisson : 1 h 30 min Réfrig. : 2 h

---

300 g d'échine de porc • 300 g de veau • 50 g de foie de porc

• 2 œufs • 1 oignon • 1 gousse d'ail • 4 cl de vin blanc sec • 1 barde • 4 branches de persil • sel, poivre, noix de muscade

---

Réalisation

Pelez l'oignon et l'ail, effeuillez le persil. Coupez les viandes et le foie en cubes, puis hachez-les avec l'oignon, l'ail et le persil, salez, poivrez, ajoutez les œufs entiers, un peu de noix de muscade et le vin blanc.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6), préparez un bain-marie. Tapissez une terrine de barde, placez-y le hachis, rabattez la barde. Enfournez et laissez cuire pendant 1 heure 30 minutes. Laissez refroidir à température ambiante avant de placer la terrine au réfrigérateur. Servez dans la terrine.

Notre conseil : accompagnez ce pâté de cornichons, d'oignons au vinaigre, de pickles.

PÂTÉ EN CROÛTE

4/6 pers. Prép. : 30 min Cuisson : 1 h 30 min Attente : 2 h

Pâte : 175 g de farine • 150 g de beurre • 2 œufs • 2 cuil. à café de fécule de pomme de terre • 1 cuil. à soupe de lait

Farce : 200 g de poitrine de porc fraîche • 200 g d' échine de porc • 100 g de jambon cru • 100 g de foies de volaille • 1 petit magret de canard (200 g environ) • 2 œufs • 1 sachet de gelée instantanée • 4 cuil. à soupe de pistaches nature mondées • sel, poivre, quatre-épices

---

Réalisation

Sortez le beurre à l'avance du réfrigérateur. Pétrissez à la main dans une jatte la farine, le beurre mou, la fécule et un peu de sel. Ajoutez un œuf battu, pétrissez encore, puis incorporez un peu d'eau pour obtenir

une pâte lisse. Roulez la pâte en boule, recouvrez-la de film alimentaire et déposez-la au réfrigérateur pour 2 heures.

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Hachez toutes les viandes, mélangez le hachis obtenu avec les œufs battus, salez, poivrez, ajoutez un peu de quatre-épices et incorporez les pistaches.

Sortez la pâte du réfrigérateur, partagez-la en deux parties, deux tiers et un tiers. Étalez chaque partie en rectangle. Déposez la grande abaisse dans un moule à cake pour en tapisser le fond et les bords en laissant dépasser un peu de pâte de chaque côté. Versez le hachis de viande, égalisez, et posez le couvercle de pâte en creusant au milieu une petite cheminée pour que la vapeur s'échappe à la cuisson. Maintenez-la ouverte avec un petit morceau de carton roulé.

Battez l'œuf restant avec le lait et badigeonnez la pâte au pinceau avec ce mélange. Mettez le moule au four et laissez cuire pendant 1 heure 30 minutes.

Pendant ce temps, préparez la gelée. Dès que le pâté est cuit, versez la gelée liquide par la cheminée. Laissez refroidir à température ambiante. Démoulez le pâté, coupez-le en tranches.

POIREAUX VINAIGRETTE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 30 min

---

800 g de poireaux • 1 cuil. à café de moutarde forte • 2 cuil. à soupe de vinaigre de vin • 4 cuil. à soupe d'huile de colza • 2 branches de persil • sel, poivre

---

Réalisation

Épluchez les poireaux puis lavez-les soigneusement. Assemblez-les et ficelez-les en bottes. Mettez-les dans une grande casserole, recouvrez-les d'eau, salez et portez à ébullition. Couvrez et laissez cuire pendant 20 minutes. Vérifiez la cuisson, les poireaux doivent être tendres. Pendant la cuisson, préparez la vinaigrette en fouettant à la fourchette

dans un bol la moutarde avec le vinaigre, du sel et du poivre, puis versez l'huile en filet comme pour une mayonnaise. Lorsque les poireaux sont cuits, mettez-les dans une passoire et laissez-les tiédir. Déliez-les, mettez-les dans un saladier et arrosez-les de vinaigrette. Hachez le persil, parsemez-en les poireaux. Servez tiède.

Notre conseil : conservez le jus de cuisson comme base de potage, ou buvez-le chaud, tiède ou froid, c'est un délicieux draineur naturel.

POTAGE DE LÉGUMES

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 50 min

---

500 g de pommes de terre • 250 g de carottes • 250 g de poireaux • 100 g de navets • 30 g de beurre • 1 feuille de laurier • sel, poivre

---

Réalisation

Pelez les carottes, coupez-les en dés. Épluchez, lavez et essuyez les pommes de terre, coupez-les en dés de même taille. Épluchez les poireaux, lavez-les soigneusement et émincez-les. Faites fondre le beurre dans une grande casserole, mettez les légumes et faites-les revenir en mélangeant sans cesse pendant 5 minutes. Salez, poivrez, ajoutez la feuille de laurier et mouillez avec 2 litres d'eau.

Portez à ébullition puis baissez le feu, couvrez et laissez cuire pendant 45 minutes. Ôtez la feuille de laurier, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire, versez dans une soupière. Vous pouvez servir ce potage ainsi ou le passer au mixeur.

QUICHE LORRAINE

4 pers. Préparation : 5 min Cuisson : 30 min

---

1 fond de pâte brisée • 6 œufs • 10 cl de lait • 200 g de lardons fumés • 75 g de fromage râpé • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Garnissez un moule à tarte de pâte. Cassez les œufs dans un saladier, salez légèrement, poivrez, battez bien, ajoutez le lait, les lardons et le fromage râpé. Mélangez et versez sur la pâte. Enfournez et laissez cuire 30 minutes. Servez chaud ou tiède.

RISSOLES

---

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 15 min

1 fond de pâte feuilletée • 250 g de poulet cuit • 4 petits-suisses • 1 œuf + 1 jaune • 2 branches de persil plat • ½ botte de ciboulette • 3 branches de cerfeuil • huile de friture • sel, poivre

---

Réalisation

Coupez le poulet en petits dés. Ciselez finement le persil, la ciboulette et le cerfeuil. Cassez l'œuf en séparant le blanc du jaune. Mélangez les jaunes d'œufs avec les petits-suisses, du sel, du poivre et les herbes ciselées. Battez le blanc en neige ferme avec une pincée de sel. Incorporez les dés de poulet et le blanc d'œuf en neige.

Découpez dans la pâte feuilletée des ronds à l'aide d'un verre retourné ou d'un emporte-pièce. Déposez au centre de chaque rond de pâte une cuillerée à soupe du hachis. Repliez les ronds en chausson, soudez les bords avec vos doigts humides. Faites chauffer l'huile de friture, posez-y les rissoles et faites-les frire en plusieurs fois jusqu'à ce qu'elles soient dorées et gonflées. Servez très chaud.

SALADE DE FRISÉE AUX LARDONS

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 10 min

---

1 cœur de salade frisée • 250 g de lardons fumés • 4 œufs • 1 gousse d'ail • ¼ de baguette de pain légèrement rassis • 1 cuil. à café de moutarde forte • 2 cuil. à soupe de vinaigre de vin • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • 4 branches de persil • sel, poivre

---

Réalisation

Lavez et essorez la frisée, coupez-la. Préparez la vinaigrette en mélangeant à la fourchette la moutarde, le vinaigre, du sel, du poivre et ajoutez de l'huile goutte à goutte. Pelez la gousse d'ail. Coupez la baguette en tranches fines, toastez-les puis frottez-les d'ail. Faites pocher les œufs dans de l'eau bouillante salée et vinaigrée, déposez-les sur un torchon. Faites frire les lardons à sec dans une poêle.

Mettez la salade dans un saladier, arrosez-la de sauce, ajoutez les lardons, les croûtons et les œufs pochés. Parsemez de persil ciselé.

SALADE DE MÂCHE, D'ENDIVE ET DE BETTERAVE

4 pers. Préparation : 10 min

---

150 g de mâche • 2 endives • 3 betteraves cuites • 1 cuil. à café de moutarde forte • 2 cuil. à soupe de vinaigre de vin • 5 cuil. à soupe d'huile de tournesol • sel, poivre

---

Réalisation

Rincez et essorez la mâche, mettez-la dans un plat creux.

Coupez les endives en lamelles après les avoir lavées et essuyées, ajoutez-les.

Pelez les betteraves et coupez-les en dés. Disposez-les dans le saladier.

Mettez la moutarde dans un bol, délayez-la avec le vinaigre, salez, poivrez et versez l'huile en filet en fouettant à la fourchette. Versez la vinaigrette sur la salade juste avant de servir.

SOUFFLÉ AU FROMAGE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 40 min

---

3 œufs • 50 g de beurre + 20 g pour le moule • 50 g de farine • 50 cl de lait • 150 g de gruyère râpé • sel, poivre, noix de muscade

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule à soufflé. Faites chauffer le lait. Faites fondre le beurre dans une casserole sans le laisser colorer, saupoudrez de farine, mélangez bien puis délayez peu à peu avec le lait jusqu'à ce que la sauce épaississe. Salez, poivrez, ajoutez un peu de noix de muscade.

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes à la préparation ainsi que le gruyère râpé. Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement au mélange. Versez dans le moule et faites cuire pendant 30 minutes sans ouvrir la porte du four. Servez immédiatement.

TERRINE DE FAISAN

4/6 pers. Prép. : 40 min Cuisson : 1 h 30 min Réfrig. : 24 h

---

500 g de chair de faisan désossé • 250 g de veau • 250 g d'échine de porc • 250 g de lard demi-sel • 8 cl de vin blanc • 4 cl de cognac • 1 cuil. à soupe de feuilles de sauge séchées •

1 feuille de laurier • 2 brins de thym • 1 cuil. à café de quatre-épices • 2 bardes • 4 cuil. à soupe de farine • sel, poivre

---

Réalisation

Réservez les filets du faisan. Hachez le reste avec le veau, le porc, le lard, les abats, les feuilles de sauge et de laurier et le thym. Salez, poivrez, ajoutez le quatre-épices, le vin blanc, le cognac. Mélangez bien.

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7) et préparez un bain-marie. Garnissez une terrine de barde, versez la moitié du hachis, étendez dessus les filets de faisan, puis recouvrez avec le reste de hachis. Couvrez avec la seconde barde et fermez la terrine avec une pâte faite avec la farine et 4 cl d'eau. Placez la terrine dans le bain-marie et enfournez. Laissez cuire pendant 1 heure 30 minutes. Sortez la terrine du four, retirez le couvercle, posez une planche et un poids sur la terrine et laissez refroidir à température ambiante. Placez ensuite au frais pour 24 heures.

TERRINE DE FOIES DE VOLAILLE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 1 h Réfrig. : 8 h

---

400 g de foies de volaille • 200 g de foie de veau (ou de porc) • 200 g d'échine de porc • 4 cl de cognac • 4 cuil. à soupe de gelée instantanée • 1 cuil. à soupe de thym effeuillé • 2 feuilles de laurier • 1 barde de lard • 1 cuil. à café de quatre-épices • sel, poivre

---

Réalisation

Hachez ensemble les foies de volaille, le foie de veau (ou de porc) et l'échine. Incorporez le thym, du sel, du poivre, le quatre-épices, la gelée en poudre et le cognac. Mélangez bien et vérifiez

l’assaisonnement qui doit être assez relevé.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et préparez un bain-marie. Tapissez une terrine avec la barde en la laissant dépasser sur les bords. Versez la préparation dans la terrine, repliez la barde, déposez dessus les feuilles de laurier. Faites cuire pendant 1 heure. Laissez refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur pour 8 heures.

POISSONS ET COQUILLAGES

•

BARS AU FENOUIL

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 30 min

---

4 petits bars vidés • 2 fenouils • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • 2 cuil. à soupe de pastis • 2 citrons • sel, poivre

---

Réalisation

Émincez finement les fenouils en réservant les plumets. Mélangez le pastis et l'huile d'olive dans un bol, salez et poivrez. Badigeonnez l'intérieur et l'extérieur des poissons avec ce mélange. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Pressez les citrons.

Déposez le fenouil émincé dans un plat à four, arrosez de jus de citron, déposez les bars dessus et versez le reste d'huile d'olive au pastis. Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes. Décorez avec les plumets de fenouil au moment de servir.

CABILLAUD MÉNAGÈRE

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 40 min

---

4 pavés de cabillaud • 800 g de pommes de terre nouvelles • 2 bottes d'oignons nouveaux • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 40 g de beurre • 2 branches de persil • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Salez et poivrez les pavés de poisson. Beurrez généreusement un plat à four. Pelez les pommes de terre et lavez-les. Épluchez les oignons. Mettez dans le plat le poisson, entourez-le de pommes de terre et d'oignons, arrosez d'huile d'olive et parsemez de beurre. Enfournez et laissez cuire pendant 40 minutes en arrosant très souvent. Parsemez de persil haché juste avant de servir.

DORADE EN CROÛTE DE SEL

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 25 min

---

1 dorade de 1 kg environ vidée mais non écaillée • 2 kg de gros sel • 2 échalotes • 20 cl de vin blanc sec • 100 g de beurre • 2 branches de persil • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Versez la moitié du gros sel dans un plat à four. Déposez la dorade dessus et recouvrez-la de gros sel. Enfournez et laissez cuire pendant 20 minutes. Pendant ce temps, épluchez et hachez les échalotes. Mettez-les dans une casserole avec le vin blanc et un peu de sel et de poivre. Faites chauffer jusqu'à ébullition, puis incorporez le beurre par petits morceaux en fouettant. Quand la dorade est cuite, apportez le plat à table et cassez la croûte de sel devant les convives. Levez les filets de poisson, servez avec la sauce.

FILETS DE HARENG POMMES À L'HUILE

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 20 min

---

8 filets de hareng saur doux à l'huile • 800 g de pommes de terre • 2 oignons • 4 branches de persil • 1 cuil. à café de moutarde forte • 2 cuil. à soupe de vinaigre de vin rouge • 4 cuil. à soupe d'huile de colza • poivre du moulin

Réalisation

Faites cuire les pommes de terre à l'eau bouillante pendant 20 minutes, égouttez-les et laissez-les tiédir. Pendant ce temps, épluchez les oignons, coupez-les en rondelles et détachez les anneaux. Préparez la vinaigrette en fouettant à la fourchette la moutarde avec le vinaigre et l'huile. Ajoutez un tour de moulin à poivre. Ciselez les feuilles de persil. Pelez les pommes de terre, coupez-les en rondelles, mettez-les dans un plat creux, déposez dessus les filets de hareng et les rondelles d'oignon, arrosez de vinaigrette et parsemez de persil.

FRICASSÉE DE MORUE À LA PROVENÇALE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 45 min

600 g de morue salée • 2 oignons • 3 tomates • 6 pommes de terre • 4 cl d'huile d'olive • 3 branches de persil • 3 branches de cerfeuil • sel, poivre

Réalisation

Faites dessaler la morue la veille : mettez-la dans un grand récipient avec de l'eau froide, et renouvelez l'eau plusieurs fois.

Le jour même, coupez la morue en quatre parts égales. Faites cuire les pommes de terre dans leur peau à l'eau bouillante pendant 20 minutes, pelez-les, coupez-les en rondelles. Épluchez les oignons, coupez-les en rondelles également ainsi que les tomates.

Faites chauffer l'huile dans une sauteuse, mettez les légumes, faites-les cuire pendant 15 minutes, salez, poivrez. Faites cuire les morceaux de morue à la vapeur pendant 10 minutes. Versez les légumes dans un plat creux, déposez le poisson dessus. Arrosez d'un filet d'huile. Hachez les herbes et parsemez-en le plat.

HADDOCK ET ŒUFS MOLLETS MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 40 min

---

400 g de haddock • 4 œufs • 1 kg de pommes de terre • 60 cl de lait • 60 g de beurre • quelques gouttes de jus de citron • 2 branches de persil • sel, poivre

---

Réalisation

Pelez les pommes de terre, coupez-les en morceaux, mettez-les dans une casserole, recouvrez-les d'eau, salez et laissez cuire à couvert pendant 20 minutes. Coupez le poisson en quatre parts égales. Versez 1 litre d'eau dans une casserole, ajoutez 10 cl de lait, poivrez, ne salez pas et ajoutez le poisson. Portez à ébullition, laissez frémir pendant 10 minutes et retirez du feu. Gardez le poisson au chaud dans la casserole.

Égouttez les pommes de terre, passez-les au presse-purée et incorporez le reste de lait que vous aurez fait chauffer. Vérifiez l'assaisonnement et réservez au chaud dans la casserole. Faites cuire les œufs à l'eau bouillante pendant 7 minutes, puis retirez-les et écalez-les. Faites fondre le beurre à feu très doux pour qu'il ne brûle pas, ajoutez un peu de jus de citron. Déposez sur chaque assiette de la purée, un morceau de haddock, un œuf, arrosez d'un peu de beurre fondu et décorez d'un peu de persil ciselé.

LOTTE À LA BASQUAISE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 30 min

---

1 kg de lotte • 1 kg de tomates • 2 oignons • 2 petits piments doux • 6 gousses d'ail • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, piment de Cayenne

Réalisation

Coupez la lotte en dés. Épluchez l'ail et l'oignon, émincez-les. Pelez les tomates, épépinez-les et coupez-les en petits morceaux. Lavez, essuyez et épépinez les piments, coupez-les en morceaux. Versez l'huile dans une sauteuse, mettez les légumes, salez, poivrez et faites cuire à feu doux pendant 15 minutes en mélangeant souvent. Ajoutez les dés de poisson, prolongez la cuisson pendant 15 minutes. Arrosez d'un peu d'eau chaude si la sauce devient trop épaisse. Servez bien chaud.

Notre conseil : servez avec un riz créole.

MAQUEREAUX À LA MOUTARDE

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 20 min

4 maquereaux vidés • 1 cuil. à soupe de moutarde forte • 15 cl de crème fraîche épaisse • 20 g de beurre • sel, poivre

Réalisation

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Beurrez un plat à four. Lavez et essuyez les maquereaux, salez-les, poivrez-les, déposez-les dans le plat à four. Mélangez dans un bol la moutarde et la crème, ajoutez un peu de sel et de poivre et versez sur les poissons. Enfournez et laissez cuire pendant 20 minutes.

Notre conseil : accompagnez de pommes de terre vapeur.

MERLANS FRITS EN COLÈRE

4 pers. Prép. : 20 min Attente : 10 min Cuisson : 20 min

4 merlans vidés et écaillés • 80 g de farine • 20 cl de lait • 2 citrons • huile de friture • sel, poivre

Réalisation

Versez le lait dans une terrine, ajoutez du sel et du poivre, mettez les merlans et faites-les tremper pendant 10 minutes. Égouttez-les, et courbez-les afin de leur faire mordre leur queue. Fixez cette position avec un fil alimentaire. Faites chauffer de l'huile de friture. Versez la farine dans une assiette creuse, roulez les merlans dans la farine. Plongez-les dans le bain de friture et laissez-les cuire pendant 20 minutes en les retournant régulièrement.

Lorsqu'ils sont bien dorés, retirez-les délicatement de l'huile, déposez-les sur du papier absorbant, puis mettez-les sur le plat de service. Servez avec les citrons coupés en quartiers.

MOUCLADE CHARENTAISE

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 20 min

2 l de moules • 15 cl de vin blanc sec • 2 jaunes d'œufs • 1 oignon • 10 cl de crème fraîche • 2 cuil. à soupe de curry • 30 g de beurre • 1 bouquet garni • sel, poivre

Réalisation

Grattez les moules, lavez-les à grande eau. Versez le vin blanc dans une sauteuse, ajoutez le bouquet garni et deux grosses pincées de poivre. Faites ouvrir les moules à feu vif. Dès qu'elles sont ouvertes, retirez la sauteuse du feu. Retirez à chaque moule une coquille, déposez-les au fur et à mesure dans quatre plats à four. Filtrez le jus de cuisson, réservez. Pelez et hachez l'oignon, faites-le revenir à la poêle avec le beurre jusqu'à ce qu'il devienne transparent, saupoudrez de curry et mouillez avec le jus de cuisson des moules.

Faites réduire de moitié à feu vif pendant 5 minutes. Mélangez les jaunes d'œufs avec la crème et trois cuillerées à soupe du jus de cuisson des moules. Incorporez à la sauce et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes à feu doux pour que la sauce épaississe. Versez sur les moules. Passez sous le gril pendant 5 minutes. Servez très chaud.

QUENELLES DE BROCHET SAUCE NANTUA

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

---

4 quenelles de brochet • 30 cl de béchamel (recette page 149) • 200 g de bisque de homard • 20 cl de crème fraîche épaisse • 1 cuil. à soupe de cognac

---

Réalisation

Mélangez la bisque de homard avec la béchamel et le cognac. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Déposez les quenelles dans des plats individuels, nappez-les de sauce et enfournez. Laissez cuire pendant 30 minutes. Servez très chaud.

TRUITES MEUNIÈRES

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 20 min

---

4 truites vidées • 4 cuil. à soupe de farine • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 100 g de beurre • sel, poivre

---

Réalisation

Rincez les truites, essuyez-les avec un papier absorbant. Versez la farine dans une assiette creuse, roulez les truites dans la farine. Faites fondre 20 g de beurre avec l'huile dans une grande poêle (ou deux poêles). Déposez les truites, laissez-les cuire pendant 15 minutes à feu

moyen en les retournant à mi-cuisson. Mettez-les sur le plat de service. Mettez le reste de beurre dans la poêle, faites-le fondre à feu vif en surveillant pour qu'il mousse mais ne brûle pas. Versez sur les truites et servez immédiatement.

Notre conseil : servez avec des pommes de terre à l'eau ou vapeur.

RAIE AUX CÂPRES

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

---

2 ailes de raie • 100 g de beurre • 2 cuil. à soupe de câpres • 1 cuil. à soupe de vinaigre • sel, poivre

---

Réalisation

Plongez la raie dans une grande casserole d'eau salée, portez à ébullition et laissez cuire à petits bouillons pendant 20 minutes. Égouttez la raie, enlevez-lui la peau et disposez-la sur un plat de service chauffé. Réservez au chaud. Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez le vinaigre et les câpres et versez sur la raie.

Nos conseils : accompagnez ce plat de pommes de terre vapeur. Ne laissez pas noircir le beurre, car il devient alors mauvais pour la santé.

TRUITES EN GELÉE

??pers. Prép. : 10 min Cuisson : 20 min Réfrigération : 6 h

---

4 truites vidées • 1 oignon • 1 carotte • 1 bouquet garni • 15 cl de vin blanc sec • 6 branches d'estragon • ½ sachet de gelée • 2 citrons • sel, poivre

---

Réalisation

Épluchez l'oignon et la carotte, émincez-les. Mettez-les dans une grande casserole avec le bouquet garni, le vin blanc, 1 litre d'eau, du sel et du poivre. Faites bouillir et laissez réduire pendant 10 minutes. Lavez et essuyez les truites, plongez-les dans le court-bouillon et maintenez un léger frémissement pendant 10 minutes. Retirez du feu et laissez pocher.

Prélevez 50 cl de bouillon pour préparer la gelée. Laissez refroidir. Déposez les truites dans un plat, retirez la peau, décorez les poissons de feuilles d'estragon et badigeonnez de gelée au pinceau. Mettez au réfrigérateur pendant 30 minutes et renouvelez plusieurs fois l'opération. Placez le plat au réfrigérateur pendant 4 heures au minimum.

VOLAILLES

•

AIGUILLETTES DE CANARD AU POIVRE VERT

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 15 min

---

600 à 700 g d'aiguillettes de canard • 2 échalotes • 30 g de beurre • 1 boîte de grains de poivre vert • 30 cl de fond de veau • 25 cl de crème • 4 cl de cognac • sel

---

Réalisation

Pelez et émincez les échalotes. Faites fondre le beurre dans une casserole, jetez-y les échalotes et laissez-les revenir pendant 5 minutes à feu doux jusqu'à ce qu'elles deviennent transparentes. Ajoutez le fond de veau, le poivre vert, le cognac, un peu de sel, portez à ébullition et laissez réduire du quart. Incorporez la crème.

Réservez au chaud. Faites cuire les aiguillettes de canard à la poêle pendant 3 à 5 minutes selon le degré de cuisson voulu. Mettez-les sur un plat et nappez-les de sauce.

CAILLES AUX RAISINS

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 45 min

---

4 cailles vidées • 400 g de raisin blanc • 4 tranches fines de poitrine nature • 4 cl de fine champagne • 50 g de beurre • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • 4 tranches de pain de mie • sel, poivre

---

Réalisation

Salez et poivrez les cailles, enveloppez chacune d'elles dans une tranche de poitrine. Faites fondre le beurre avec deux cuillerées à soupe d'huile dans une sauteuse, faites dorer les cailles en les retournant souvent pendant 5 minutes. Arrosez-les de fine champagne et poursuivez la cuisson à feu très doux pendant 20 minutes.

Lavez et épongez délicatement les grains de raisin, mettez-les dans la sauteuse. Laissez cuire encore 10 minutes. Pendant ce temps, faites dorer les tranches de pain de mie dans deux cuillerées à soupe d'huile puis disposez-les sur le plat de service. Déposez les cailles sur les tranches de pain, entourez de raisin et nappez de sauce. Servez bien chaud.

CANARD À L'ORANGE

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 1 h 15 min

---

1 canard de 1,5 à 2 kg • 5 oranges • 50 cl de fond de veau • 20 g de sucre • 6 cl de Grand Marnier • 2 cuil. à soupe de vinaigre de vin vieux • 40 g de beurre • sel, poivre

---

Réalisation

Faites fondre le beurre avec l'huile dans une grande cocotte. Salez et poivrez le canard, mettez-le dans la cocotte, faites-le dorer en le retournant souvent pendant 10 minutes à feu vif, arrosez de fond de veau, portez à ébullition, puis baissez le feu, couvrez et laissez cuire pendant 50 minutes à 1 heure en arrosant le canard avec le jus de cuisson de temps en temps.

Prélevez le zeste de deux oranges, coupez-le en bâtonnets. Pressez les fruits. Mettez les zestes dans une casserole d'eau froide et faites-les blanchir pendant 10 minutes. Égouttez-les. Versez le sucre dans une casserole à fond épais, arrosez de vinaigre et faites chauffer jusqu'à ce que le mélange caramélise légèrement. Ajoutez alors dans la casserole

le jus d'orange et le Grand Marnier.

Retirez le canard de la cocotte, découpez-le, mettez les morceaux sur un plat chauffé. Versez la sauce au jus d'orange dans la cocotte, ajoutez les zestes blanchis, mélangez et versez sur le canard.

Notre conseil : servez avec des pommes dauphine.

CANARD AUX CERISES

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 1 h

---

1 gros canard • 500 g de cerises dénoyautées • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 4 cl de porto • 40 g de beurre • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Salez et poivrez le canard, badigeonnez-le d'un peu d'huile, mettez-le dans un plat à four et faites-le rôtir pendant 1 heure en le retournant et en l'arrosant avec le jus de cuisson. Environ 15 minutes avant la fin de la cuisson du canard, faites fondre le beurre dans une casserole, mettez les cerises, faites-les cuire pendant 5 minutes en mélangeant, arrosez de porto et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes.

Découpez le canard en recueillant le jus de la découpe, versez-le dans la casserole avec la sauce. Disposez les morceaux de canard sur un plat de service, nappez de sauce aux cerises. Servez chaud.

Notre conseil : accompagnez de pommes de terre Anna (recette page 105).

CHAPON COCOTTE AU BOUDIN ET AUX MARRONS

6/8 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 2 h

---

1 chapon • 6 ou 8 petits boudins blancs • 800 g de marrons au naturel • 4 cl de fine champagne • 30 cl de vin blanc sec (ou de champagne) • 60 g de beurre • ½ citron non traité • sel, poivre

---

Réalisation

Salez et poivrez l'intérieur du chapon, introduisez le demi-citron. Faites fondre le beurre dans une grande cocotte, mettez le chapon, faites-le dorer sur toutes ses faces pendant 10 minutes, arrosez de fine champagne et de vin blanc (ou de champagne) et laissez cuire pendant 1 heure 30 minutes à 2 heures en l'arrosant souvent avec le jus de cuisson.

Faites griller les boudins à la poêle et réchauffez les marrons dans une casserole. Découpez le chapon, déposez les morceaux sur le plat de service, entourez-les de boudins et de marrons. Servez la sauce en saucière.

CONFIT DE CANARD POMMES SARLADAISES

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 45 min

---

4 morceaux de confit de canard en bocal • 1 kg de pommes de terre • 2 gousses d'ail • 4 branches de persil • sel, poivre

---

Réalisation

Égouttez les morceaux de confit de canard en récupérant la graisse qui s'en écoule. Déposez-les dans un plat à four. Pelez les pommes de terre, lavez-les, essuyez-les et coupez-les en petits dés. Pelez les gousses d'ail, écrasez-les au presse-ail.

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Versez la graisse de canard dans

une cocotte à fond épais. Ajoutez les pommes de terre, mélangez afin qu'elles soient bien enrobées de graisse, salez, poivrez, ajoutez l'ail et faites cuire à feu moyen en mélangeant souvent pendant 45 minutes environ. Mettez le plat avec les morceaux de canard dans le four et laissez cuire 10 minutes, puis passez sous le gril pendant 5 minutes, jusqu'à ce que la peau du canard soit croustillante. Hachez le persil. Mettez les pommes de terre dans le plat de service, parsemez-les de persil haché, déposez dessus les morceaux de canard. Servez très chaud.

COQ AU VIN

4 pers. Préparation : 25 min Cuisson : 2 h

---

1 coq coupé en morceaux • 10 oignons grelots • 150 g de champignons • 2 échalotes • 2 gousses d'ail • 75 cl de vin rouge • 70 g de beurre • 2 cuil. à soupe de cognac • 2 cuil. à soupe de farine • 2 cuil. à soupe d'huile • 1 bouquet garni • 4 tranches de pain de mie • sel, poivre.

Réalisation

Épluchez les gousses d'ail et les échalotes, hachez-les ensemble. Faites fondre la moitié du beurre dans une cocotte, mettez les morceaux de coq et laissez-les dorer à feu vif en les retournant régulièrement. Lorsqu'ils sont dorés, arrosez-les de cognac et faites flamber. Ajoutez le bouquet garni, le hachis, salez, poivrez et mouillez avec le vin. Couvrez et lissez cuire à feu très doux pendant 1 heure 30 minutes. Pelez les oignons. Faites fondre une noisette de beurre dans une casserole, mettez les oignons et faites-les cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Pendant ce temps, faites chauffer l'huile dans une poêle et faites dorer les tranches de pain de mie coupées en deux dans la diagonale sur leurs deux faces. Retirez les morceaux de coq de la cocotte, déposez-les sur un plat chaud. Couvrez-le d'une feuille de papier d'aluminium ménager pour éviter qu'il ne refroidisse. Mélangez

le reste de beurre avec la farine, incorporez à la sauce, mélangez bien jusqu'à ce qu'elle épaississe, ajoutez les oignons, portez à ébullition, puis versez aussitôt sur les morceaux de coq. Décorez le plat avec les triangles de pain. Servez sans attendre.

Notre conseil : servez avec des pommes de terre vapeur ou des pâtes fraîches.

ESCALOPES DE DINDE À LA MOUTARDE ET À L'ESTRAGON

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 15 min

---

4 escalopes de dinde • 150 g de champignons blancs • 1 cuil. à soupe de moutarde forte • 25 cl de crème • 30 g de beurre • 1 branche d'estragon • sel, poivre

---

Réalisation

Faites fondre le beurre dans une grande poêle, mettez les escalopes et faites-les dorer sur les deux faces pendant 5 minutes. Pendant ce temps, lavez, essuyez et émincez les champignons, ajoutez-les et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes.

Mélangez la moutarde avec la crème et un peu de sel et de poivre dans un bol, versez sur les escalopes et faites chauffer pendant 5 minutes à feu doux. Mettez les escalopes et les champignons sur un plat de service et nappez de sauce. Ciselez finement l'estragon, parsemez-en le plat.

Notre conseil : accompagnez ces escalopes de pommes de terre vapeur.

LAPIN AU CIDRE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 45 min

---

1 lapin coupé en morceaux • 1 bouteille de cidre brut • 4 échalotes • 50 g de beurre • 4 cuil. à soupe d'huile • 2 cuil. à soupe de farine • 1 bouquet garni • 2 pommes (reinettes ou royal gala) • 2 cuil. à soupe de sucre en poudre • sel, poivre

---

Réalisation

Épluchez les échalotes et émincez-les finement. Mettez dans la cocotte l'huile et la moitié du beurre. Dès que le mélange grésille, mettez les échalotes et le lapin et faites-le dorer en le retournant souvent. Saupoudrez de farine, mouillez avec le cidre, ajoutez le bouquet garni, un peu de sel et de poivre, baissez le feu et laissez cuire doucement pendant 40 minutes.

Épluchez les pommes et coupez-les en quartiers. Mettez le reste du beurre dans une poêle et, dès qu'il est fondu, faites-y dorer les pommes, saupoudrez-les de sucre, prolongez la cuisson pour qu'elles soient caramélisées. Retirez le bouquet garni, vérifiez l'assaisonnement et versez le lapin dans le plat de service. Entourez-le de pommes. Servez bien chaud.

LAPIN CHASSEUR

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 40 min

---

1 lapin coupé en morceaux • 100 g de lardons nature • 250 g de champignons blancs • 10 cl de vin blanc sec • 10 cl de bouillon de volaille • 1 bouquet garni • 2 échalotes • 2 gousses d'ail • 1 cuil. à soupe de farine • 30 g de beurre • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • ½ citron • sel, poivre

---

Réalisation

Pelez les gousses d'ail et les échalotes, émincez-les. Faites fondre le beurre avec l'huile dans une sauteuse, mettez les morceaux de lapin et

faites-les dorer sur toutes leurs faces avec les lardons. Salez, poivrez, saupoudrez de farine, mélangez, laissez cuire pendant 3 minutes, puis arrosez de vin blanc et de bouillon. Ajoutez l'ail, les échalotes et le bouquet garni. Couvrez et laissez cuire pendant 20 minutes.

Pendant ce temps, lavez et essuyez les champignons, émincez-les et citronnez-les pour qu'ils restent bien blancs. Mettez les champignons dans la sauteuse et poursuivez la cuisson pendant 20 minutes. Au moment de servir, retirez le bouquet garni.

Notre conseil : accompagnez ce lapin de pommes de terre cuites à l'eau ou à la vapeur.

PIGEONS AUX PETITS POIS

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 45 min

---

2 pigeons • 100 g de lardons nature • 1 botte d'oignons nouveaux • 1 kg de petits pois frais • 1 bouquet garni • 10 cl de vin blanc sec • 10 cl de bouillon de volaille • 1 cuil. à soupe de farine • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • 30 g de beurre • 1 bouquet garni • sel, poivre

---

Réalisation

Épluchez les oignons et gardez-les entiers. Faites fondre le beurre avec l'huile dans une sauteuse, faites-y revenir les oignons et les lardons pendant 5 minutes en mélangeant, puis mettez les pigeons et faites-les dorer en les retournant souvent pendant 5 minutes. Salez, poivrez et saupoudrez de farine, mélangez et laissez cuire pendant 3 minutes, puis arrosez de vin blanc et de bouillon. Ajoutez le bouquet garni, couvrez et laissez cuire pendant 20 minutes à feu moyen.

Pendant ce temps, écossez les petits pois, puis ajoutez-les dans la sauteuse, couvrez et prolongez la cuisson de 15 minutes. Coupez les pigeons en deux. Versez les petits pois dans un plat creux et déposez les demi-pigeons par-dessus.

PINTADE AU CHOU

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 55 min

---

1 pintade • 1 chou vert • 2 carottes • 1 oignon • 1 bouquet garni • 2 clous de girofle • 25 cl de vin blanc sec • 3 cuil. à soupe d'huile • sel, poivre

---

Réalisation

Pelez les carottes et coupez-les en tronçons. Pelez l'oignon et piquez-le de clous de girofle. Ôtez les feuilles flétries du chou et coupez-le en quatre. Faites blanchir le chou dans de l'eau bouillante salée pendant 5 minutes, puis égouttez-le. Faites chauffer l'huile dans une cocotte, faites dorer la pintade sur toutes ses faces pendant 5 minutes, ajoutez les carottes, l'oignon, le chou, le bouquet garni, salez, poivrez et arrosez de vin blanc. Portez à ébullition, puis baissez le feu, couvrez et laissez cuire pendant 50 minutes. Découpez la pintade en morceaux. Mettez le chou dans un plat creux, déposez les morceaux de pintade dessus et arrosez de sauce. Servez bien chaud.

POULARDE AUX MORILLES

4 pers. Préparation : 15 min Trempage : 4 h Cuisson : 2 h

---

1 poularde de Bresse • 100 g de morilles séchées • 2 échalotes • 50 cl de crème fraîche épaisse • 50 g de beurre • 2 branches d'estragon • 4 cuil. à soupe d'huile • sel, poivre

---

Réalisation

Faites tremper les morilles dans un saladier rempli d'eau chaude pendant 4 heures. Salez et poivrez la poularde à l'intérieur et à l'extérieur. Versez l'huile dans une cocotte, faites dorer la volaille sur toutes ses faces à feu vif, couvrez puis baissez le feu et laissez cuire

doucement pendant 1 heure 45 minutes.

Épluchez les échalotes et hachez-les. Pressez les morilles pour en extraire l'eau. Faites fondre le beurre dans une casserole, mettez les échalotes et les morilles, salez, poivrez. Faites revenir à feu doux sans cesser de remuer, puis ajoutez la crème. Prolongez la cuisson pendant 15 minutes. Retirez la poularde de la cocotte, découpez-la, placez les morceaux dans un plat creux. Faites réduire le jus de cuisson à feu vif, ajoutez-le à la sauce à la crème. Nappez la poularde de sauce aux morilles. Saupoudrez d'estragon ciselé.

POULE AU RIZ

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 2 h

---

1 poule • 40 g de beurre • 1 l de bouillon de volaille • 2 cuil. à soupe de farine • 1 oignon • 1 carotte • 1 jaune d'œuf • 50 cl de crème fraîche • 250 g de riz • 1 bouquet garni • ½ citron • sel, poivre

---

Réalisation

Faites bouillir le bouillon de volaille dans un faitout. Épluchez la carotte et l'oignon. Mettez dans le faitout les légumes, la poule, le bouquet garni, du sel et du poivre et laissez cuire à couvert pendant 2 heures. Vingt minutes avant la fin de la cuisson de la poule, faites cuire le riz à l'eau bouillante salée. Égouttez-le et réservez.

Faites fondre le beurre dans une casserole, saupoudrez de farine, laissez cuire 2 minutes en remuant, puis ajoutez petit à petit plusieurs louches de bouillon de cuisson de la poule sans cesser de fouetter. Mélangez dans un bol la crème fraîche et le jaune d'œuf, versez hors du feu dans la sauce. Remettez à cuire à feu doux pour qu'elle épaississe et nappe la cuillère. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron et rectifiez l'assaisonnement. Sortez la poule avec une écumoire, découpez-la, placez-la dans le plat de service. Arrosez-la de sauce et servez le riz à part dans un légumier.

Notre conseil : servez le bouillon en entrée avec du tapioca ou du vermicelle.

POULET BASQUAISE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 45 min

---

1 poulet coupé en morceaux • 1 tranche épaisse de jambon cru • 1 poivron vert • 1 poivron rouge • 1 poivron jaune • 3 tomates • 3 piments doux • 2 oignons • 3 gousses d'ail • 1 branche de thym • 20 cl de vin blanc sec • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • 4 pincées de piment d'Espelette • sel, poivre

---

Réalisation

Ouvrez les poivrons, retirez le pédoncule, les graines et les parties blanches, coupez-les en lanières. Pelez les oignons et les gousses d'ail, émincez-les. Pelez et épépinez les tomates, coupez-les en petits morceaux. Épépinez les piments. Coupez le jambon en lanières.

Faites chauffer l'huile dans une cocotte, faites revenir les morceaux de poulet en les retournant souvent. Retirez-les, remplacez-les par les oignons, les poivrons, les piments, les tomates, les lanières de jambon et le thym. Salez, poivrez, ajoutez le piment d'Espelette et arrosez de vin blanc. Portez à ébullition. Remettez les morceaux de poulet, couvrez et laissez cuire pendant 30 minutes.

Notre conseil : accompagnez ce plat de riz.

POULET RÔTI FARCI

4 pers. Préparation : 5 min Cuisson : 1 h

1 poulet fermier avec les abats • 100 g de chair à saucisse • 2 tranches de pain de mie • 2 cl de lait • 1 œuf • 1 gousse d'ail • 1 oignon • 1 citron • 60 g de beurre • 3 branches de persil • sel, poivre

Réalisation

Faites tiédir le lait, émiettez le pain de mie dedans. Épluchez l'ail et l'oignon. Hachez les abats du poulet avec l'ail, l'oignon et le persil. Ajoutez l'œuf battu, le pain de mie essoré, la chair à saucisse, du sel, du poivre et farcissez le poulet avec cette préparation. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Mettez le poulet dans le plat à four. Pressez le citron et enduisez la peau du poulet de jus de citron. Salez, poivrez et tartinez le poulet avec le beurre. Enfournez et laissez cuire environ 1 heure en arrosant le poulet de temps en temps avec le jus de cuisson. Découpez le poulet et partagez la farce en quatre parts. Servez bien chaud.

Notre conseil: accompagnez ce poulet de pommes de terre sautées, de haricots verts, ou encore de petits pois à la française (recette page 104).

VIANDES

•

BLANQUETTE DE VEAU

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 2 h 15 min

---

1 kg de sauté de veau sans os • 1 pied de veau • 1 oignon • 1 carotte • 2 cuil. à soupe de farine • 2 jaunes d'œufs • 50 cl de crème fraîche • 250 g de champignons de Paris • ½ citron • 40 g de beurre • 1 bouquet garni • 3 clous de girofle • 4 cuil. à soupe d'huile • sel, poivre

---

Réalisation

Pelez l'oignon, piquez-le de clous de girofle. Épluchez les carottes, coupez-les en rondelles. Versez l'huile dans une cocotte, faites-la chauffer, mettez les morceaux de veau et laissez-les roussir à feu vif en les retournant souvent. Lorsqu'ils sont saisis, ajoutez l'oignon, les carottes, du sel, du poivre et mouillez avec de l'eau pour que la viande soit recouverte. Portez à ébullition puis baissez le feu et couvrez la cocotte. Laissez cuire à feu doux pendant 2 heures. Lavez et essuyez les champignons, émincez-les et faites-les rendre leur eau dans une poêle à feu moyen avec une noisette de beurre. Réservez-les au chaud. Faites fondre le reste de beurre dans une casserole, saupoudrez de farine et laissez cuire pendant 1 minute en mélangeant, puis arrosez avec un peu de bouillon de cuisson de la viande en fouettant vigoureusement pour éviter les grumeaux. Ajoutez du bouillon au fur et à mesure que la sauce épaissit, salez, poivrez. Battez les jaunes d'œufs avec la crème et une louche de bouillon dans un bol. Hors du feu, incorporez-les à la sauce. Remettez la casserole sur le feu, réchauffez à feu doux. Retirez les morceaux de veau de le cocotte, disposez-les sur le plat de service, ajoutez les champignons et arrosez de sauce.

Notre conseil : servez la blanquette avec du riz blanc.

BŒUF À LA FICELLE

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 3 h 30 min

---

800 g de faux-filet • 300 g de queue de bœuf ficelée • 4 carottes • 4 navets • 4 pommes de terre • 4 poireaux • 1 branche de céleri • 1 oignon • 2 clous de girofle • 1 bouquet garni • sel, poivre

---

Réalisation

Épluchez les carottes, les navets et les pommes de terre. Épluchez et lavez les poireaux, attachez-les avec la branche de céleri. Pelez l'oignon et piquez-le de clous de girofle. Mettez la queue de bœuf dans un faitout avec le bouquet garni et l'oignon, salez, poivrez, portez à ébullition et laissez cuire pendant 2 heures.

Ajoutez les carottes, les navets, les poireaux et le céleri, prolongez la cuisson pendant 1 heure. Retirez la queue de bœuf que vous garderez pour faire un hachis parmentier (recette page 73). Ficelez le morceau de viande en laissant sur le dessus une large boucle afin de pouvoir y passer le manche d'une cuillère en bois.

Juste avant le repas, plongez la viande dans le bouillon en ébullition en plaçant la cuillère en bois à cheval sur le bord du faitout en prenant soin que la viande soit complètement immergée. Laissez cuire pendant 20 à 30 minutes selon l'épaisseur du morceau de viande et la cuisson désirée. Coupez la viande en tranches, disposez-la sur un plat et entourez-la de légumes. Servez avec du gros sel et des cornichons.

Notre conseil : servez le bouillon à un autre repas avec du vermicelle.

CARBONNADE FLAMANDE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 2 h

---

800 g de bœuf à braiser • 700 g d'oignons • 600 g de pommes de terre • 50 g de beurre • 1 l de bière blonde • 1 bouquet garni • 2 branches de persil • sel, poivre

---

Réalisation

Pelez les oignons, émincez-les très finement. Dégraissez la viande, coupez-la en cubes. Épluchez les pommes de terre, lavez-les, essuyez-les et coupez-les en quatre si elles sont grosses. Faites fondre le beurre dans une cocotte, mettez les cubes de viande, faites-les dorer en les retournant souvent pendant 5 minutes. Ajoutez les oignons émincés, le bouquet garni, du sel et du poivre. Arrosez de bière, portez à ébullition, puis baissez le feu et couvrez. Laissez cuire pendant 1 heure 30 minutes. Ajoutez alors les pommes de terre, couvrez et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes. Retirez le bouquet garni, versez dans le plat de service et saupoudrez de persil haché.

CÔTES DE PORC CHARCUTIÈRES

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 20 min

---

4 côtes de porc • 20 g de farine • 50 g de beurre • 2 échalotes • 4 cl de vin blanc sec • 1 cuil. à soupe de concentré de tomates • 1 cuil. à café de moutarde forte • 6 cornichons • sel, poivre

---

Réalisation

Farinez les côtes de porc. Faites fondre la moitié du beurre dans une grande poêle, mettez les côtes et laissez-les cuire à feu doux pendant 10 minutes en les retournant à mi-cuisson. Pendant ce temps,

épluchez et hachez les échalotes. Coupez les cornichons en fines rondelles.

Retirez les côtes de la poêle, déposez-les sur un plat chauffé. Mettez le reste de beurre dans la poêle, ajoutez les échalotes, mélangez, laissez cuire pendant 5 minutes, puis versez le vin blanc, le concentré de tomates, du sel, du poivre et la moutarde. Mélangez et laissez cuire très doucement pendant 2 minutes. Ajoutez les cornichons. Versez la sauce sur les côtes et servez immédiatement.

Notre conseil : accompagnez de pommes vapeur.

ENDIVES GRATINÉES AU JAMBON

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

---

8 endives • 4 tranches de jambon • 25 cl de crème • 75 g de fromage râpé • sel, poivre

---

Réalisation

Ôtez les feuilles flétries des endives, lavez-les sous l'eau courante et essuyez-les. Faites-les cuire pendant environ 20 minutes dans de l'eau salée, puis égouttez-les à fond en les pressant.

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Enroulez chaque endive d'une demi-tranche de jambon et disposez-les côte à côte dans le plat à four. Salez, poivrez, nappez de crème, saupoudrez de fromage râpé. Faites dorer au four pendant 10 minutes environ. Servez très chaud.

ENTRECÔTE BORDELAISE

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 10 min

---

2 entrecôtes de 300 à 350 g chacune • 1 oignon • 2 échalotes

• 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 cuil. à café de farine • 8 cl de bordeaux rouge • sel, poivre

---

Réalisation

Pelez les échalotes et l'oignon, émincez-les finement. Faites chauffer l'huile dans une poêle, mettez l'oignon et l'échalote, faites-les revenir pendant 3 minutes à feu moyen, puis retirez-les. Mettez les entrecôtes dans la poêle, faites-les cuire à feu vif pendant 5 à 7 minutes en les retournant à mi-cuisson.

Retirez-les de la poêle, déposez-les sur un plat chauffé au préalable. Remettez l'oignon et l'échalote dans la poêle, saupoudrez de farine, salez, poivrez, arrosez de vin rouge et laissez épaissir la sauce en mélangeant pendant 5 minutes. Versez la sauce sur les entrecôtes. Servez immédiatement.

Notre conseil : servez avec des frites ou des pommes de terre vapeur.

ÉPAULE D'AGNEAU AUX DEUX HARICOTS

4 pers. Préparation : 15 min Attente : 12 h Cuisson : 1 h

---

1 épaule d'agneau • 2 gousses d'ail • 60 g de beurre • 800 g de haricots verts extra-fins • 600 g de flageolets verts extra-fins • 1 bouquet garni • 1 oignon • 4 branches de persil • sel, poivre

---

Réalisation

Faites tremper les flageolets verts dans une jatte remplie d'eau 12 heures à l'avance.

Épluchez l'oignon et coupez-le en quatre. Mettez les flageolets dans une grande casserole, recouvrez-les d'eau, ajoutez le bouquet garni et l'oignon, portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez cuire pendant

1 heure. Ajoutez un peu d'eau si le niveau baisse trop rapidement.

Pendant ce temps, préchauffez le four à 240 °C (th. 8), épluchez les gousses d'ail, coupez-les en lamelles. Pratiquez quelques fentes dans l'épaule avec un couteau et introduisez les lamelles d'ail. Tartinez le gigot de beurre et ajoutez 4 cl d'eau. Enfournez et laissez cuire 15 minutes par livre. Salez et poivrez en fin de cuisson.

Effilez les haricots verts, faites-les cuire à l'eau bouillante salée pendant 8 à 10 minutes, égouttez-les. Égouttez les flageolets, retirez le bouquet garni et l'oignon, mélangez avec les haricots verts et disposez dans un légumier. Décorez de persil haché. Sortez l'épaule du four et tranchez-la. Mettez les tranches de viande sur un plat et servez avec la sauce en saucière.

Notre conseil : faites chauffer les assiettes, car la sauce de gigot fige très vite.

FICELLES PICARDES

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 15 min

---

8 crêpes • 4 tranches de jambon blanc • 300 g de champignons de Paris • 75 g de fromage râpé • 25 cl de crème fraîche • 10 g de beurre • sel, poivre

---

Réalisation

Lavez les champignons, essuyez-les et émincez-les. Faites fondre une noisette de beurre dans une poêle et faites-y revenir les champignons. Lorsque leur eau est évaporée, ajoutez deux cuillerées à soupe de crème et un peu de sel et de poivre. Mélangez bien. Réservez.

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Disposez sur chaque crêpe une demi-tranche de jambon, puis répartissez les champignons émincés. Enroulez les crêpes sur elles-mêmes et disposez-les dans un plat à gratin. Arrosez avec le reste de crème, saupoudrez généreusement de

fromage râpé et faites gratiner au four jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Servez très chaud.

FILET DE BŒUF ROSSINI

4 pers. Préparation : 5 min Cuisson : 10 min

4 tranches de filet de bœuf de 180 g chacune • 4 tranches de foie gras • 8 cl de madère • 30 g de beurre • 8 cl de fond de veau • 4 rondelles de truffe • sel, poivre

Réalisation

Faites fondre le beurre dans une poêle jusqu'à ce qu'il mousse, saisissez les tranches de filet de bœuf sur les deux faces pendant 3 à 5 minutes selon le degré de cuisson désiré. Retirez la viande de la poêle, déposez-la sur des assiettes chaudes et réservez au chaud.

Versez le madère dans la poêle, grattez avec une fourchette pour décoller les sucs de cuisson et ajoutez le fond de veau. Laissez réduire de moitié, salez, poivrez. Déposez sur chaque tranche de filet de bœuf une tranche de foie gras, une lamelle de truffe et nappez de sauce. Servez immédiatement.

Notre conseil : accompagnez ce plat de pommes Dauphine.

FOIE DE VEAU AU BACON

4 pers. Préparation : 5 min Cuisson : 12 min

4 tranches de foie de veau • 8 tranches fines de bacon • 2 échalotes • 4 branches de persil • 40 g de beurre • 2 cuil. à soupe de vinaigre de framboise • sel, poivre

Réalisation

Pelez les échalotes, hachez-les avec les feuilles de persil. Faites fondre le beurre dans une poêle, mettez les tranches de foie de veau, faites-les cuire à feu moyen pendant 7 à 8 minutes en les retournant à mi-cuisson, salez, poivrez. Déposez-les sur un plat chauffé.

Mettez les tranches de bacon dans la poêle chaude pendant 3 minutes en les retournant, déposez-les sur les tranches de foie. Déglacez la poêle avec le vinaigre de framboise en grattant avec une fourchette pour détacher les sucs de cuisson. Versez la sauce sur le foie, saupoudrez le foie et le bacon avec le hachis de persil et d'échalote. Servez immédiatement.

Notre conseil : accompagnez de pommes de terre vapeur.

GIGOT DE 7 HEURES

6/8 pers. Prép. : 5 min Marinade : 2 h Cuisson : 7 h

---

1 gigot de 2 kg • 2 cuil. à soupe de poivre concassé • 4 cuil. à soupe de gros sel • 24 gousses d'ail • 6 clous de girofle • 6 feuilles de laurier • 2 branches de thym • 50 cl de vin blanc doux • 4 cuil. à soupe d'huile • 2 cuil. à soupe de gros sel • 2 cuil. à soupe de poivre concassé

Réalisation

Mélangez le gros sel et le poivre concassé, roulez le gigot dans cette préparation et laissez mariner pendant 2 heures.

Essuyez le gigot. Faites chauffer l'huile dans une cocotte allant au four et faites dorer le gigot sur toutes ses faces. Ajoutez les gousses d'ail entières non épluchées, les feuilles de laurier, le thym et arrosez de vin blanc. Portez à ébullition, puis flambez. Retirez la cocotte du feu, couvrez-la.

Allumez le four à 150 °C (th. 5). Mettez la cocotte dans le four et laissez cuire pendant 7 heures en le retournant à mi-cuisson. Découpez le gigot, servez-le entouré de gousses d'ail en chemise avec la sauce en saucière.

Notre conseil : accompagnez ce gigot de haricots blancs.

GRENADINS DE VEAU AUX CÈPES

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 50 min

---

4 grenadins de veau de 180 g chacun • 2 échalotes • 2 tomates • 2 gousses d'ail • 100 g de cèpes séchés • 100 g de lardons fumés • 8 cl de vin blanc sec • 30 cl de fond de veau • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 bouquet garni • sel, poivre

---

Réalisation

Mettez les cèpes séchés dans un bol d'eau chaude. Pelez et épépinez les tomates, coupez-les en dés. Pelez et hachez l'ail et l'échalote. Faites chauffer une cuillerée à soupe d'huile dans une poêle, mettez les lardons, le hachis et les dés de tomate. Mélangez, salez, poivrez et laissez cuire pendant 2 minutes. Ajoutez les cèpes bien essorés en les pressant entre vos mains. Mouillez avec le vin blanc et le fond de veau, ajoutez le bouquet garni, couvrez et laissez cuire pendant 15 minutes.

Versez le reste d'huile dans une poêle, faites dorer les grenadins sur leurs deux faces pendant 5 minutes à feu vif, puis baissez le feu et prolongez la cuisson pendant 10 minutes. Retirez le bouquet garni de la sauce, faites-la réduire à feu vif si elle est trop liquide. Disposez les grenadins sur le plat de service et arrosez de sauce.

Notre conseil : servez avec des pâtes fraîches.

HACHIS PARMENTIER

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 45 min

---

1 kg de pommes de terre • 40 cl de lait • 60 g de beurre • 600 g de bœuf cuit • 2 oignons • 2 gousses d'ail • 1 bouquet de persil • 4 cuil. à soupe de chapelure • sel, poivre

---

Réalisation

Pelez les pommes de terre et faites-les cuire à l'eau salée pendant 20 minutes. Égouttez-les et passez-les au presse-purée. Faites chauffer le lait. Versez-le peu à peu sur les pommes de terre en battant jusqu'à obtention d'une purée onctueuse, salez, poivrez, ajoutez 20 g de beurre. Épluchez l'ail et l'oignon, hachez-les avec le persil et le bœuf.

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Beurrez un plat à gratin. Disposez une couche de purée. Répartissez dessus le hachis de viande puis recouvrez avec le reste de purée. Saupoudrez de chapelure, parsemez de petits morceaux de beurre et enfournez. Laissez cuire environ 30 minutes. Servez immédiatement.

JAMBON SAUCE MADÈRE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 20 min

---

8 tranches de jambon de Paris • 500 g de champignons blancs • 80 g de beurre • 2 cuil. à soupe de farine • 25 cl de bouillon de volaille • 25 cl de madère • 12 cl de crème • sel, poivre

---

Réalisation

Lavez les champignons, essuyez-les puis émincez-les. Faites fondre une noix de beurre dans une poêle, mettez les champignons, faites-les rendre leur eau en mélangeant sur feu doux pendant 10 minutes. Préparez la sauce : faites chauffer le bouillon. Faites fondre le reste de

beurre dans une casserole, ajoutez la farine, mélangez et laissez cuire pendant 1 minute, puis arrosez avec un peu de bouillon en fouettant pour éviter les grumeaux. Ajoutez du bouillon au fur et à mesure que la sauce épaissit, puis enfin le madère. Salez, poivrez, retirez du feu. Incorporez les champignons. Préchauffez le four th. 6 (180°C). Mettez les tranches de jambon dans un plat à four, nappez-les de sauce et enfournez. Laissez réchauffer pendant 5 minutes.

Notre conseil : servez avec des épinards braisés ou encore une purée de pommes de terre.

NAVARIN D'AGNEAU

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 1 h 30 min

---

1 kg d'épaule d'agneau coupée en morceaux • 1 botte de navets nouveaux • 1 botte de carottes nouvelles • 1 botte d'oignons nouveaux • 1 kg de pommes de terre nouvelles • 1 gousse d'ail • 75 cl de bouillon de bœuf • 1 cuil. à soupe de farine • 4 cuil. à soupe d'huile • 2 cuil. à soupe de concentré de tomates • 1 bouquet garni • sel, poivre

---

Réalisation

Épluchez l'ail. Pelez les navets, les carottes, les oignons et les pommes de terre. Faites chauffer l'huile dans une cocotte, faites dorer les morceaux d'agneau sur toutes leurs faces, puis saupoudrez de farine, salez légèrement, poivrez, arrosez de bouillon, ajoutez le concentré de tomates, l'ail et le bouquet garni. Mélangez bien. Laissez cuire 50 minutes à feu doux, puis ajoutez les légumes. Prolongez la cuisson pendant 30 minutes. Vérifiez l'assaisonnement et versez dans le plat de service.

ONGLET AUX ÉCHALOTES

4 pers. Préparation : 5 min Cuisson : 10 min

---

4 tranches d'onglet • 10 échalotes grises • 40 g de beurre • sel, poivre

---

Réalisation

Pelez les échalotes et hachez-les. Faites fondre une noisette de beurre dans une poêle, faites cuire les onglets de 3 à 6 minutes selon la cuisson désirée en les retournant à mi-cuisson, disposez-les sur le plat de service et gardez au chaud. Ajoutez le beurre restant dans la poêle, mettez les échalotes et laissez cuire à feu moyen pendant 5 minutes. Répartissez les échalotes sur les onglets, salez, poivrez et servez immédiatement.

Notre conseil : vous pouvez remplacer les onglets par de la bavette.

PÂTÉ LORRAIN

4 pers. Prép. : 15 min Marinade : 12 h Cuisson : 40 min

---

500 g de pâte feuilletée • 400 g d'échine de porc • 400 g de veau • 1 oignon • 2 clous de girofle • 2 gousses d'ail • 1 feuille de laurier • 1 pincée de quatre-épices • 1 jaune d'œuf • 3 cuil. à soupe de lait • 50 cl de vin blanc d'Alsace • 1 cuil. à soupe de baies de genièvre • 2 branches de persil • sel, poivre

---

Réalisation

Pelez l'oignon, coupez-le en quatre, piquez-le de clous de girofle. Épluchez les gousses d'ail et émincez-les. Coupez les viandes en dés, mettez-les dans une jatte avec l'ail, l'oignon, le laurier, le quatre-épices, les baies de genièvre, du sel, du poivre et des feuilles de persil. Arrosez de vin blanc, mélangez bien et recouvrez la jatte de film

alimentaire. Laissez mariner pendant 12 heures.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé. Séparez la pâte en deux parties et étalez-les en forme de rectangle de même dimension. Découpez quelques chutes de pâte pour le décor. Égouttez les viandes, mettez-les sur la première abaisse de pâte. Recouvrez avec le second fond de pâte. Soudez bien les bords en les pinçant entre vos doigts. Formez un trou au centre de la pâte, maintenez-le ouvert avec un petit carton roulé. Découpez les chutes de pâte en forme de feuilles, de croissants… et posez-les sur le dessus de la pâte. Badigeonnez la pâte avec le jaune d'œuf battu dans le lait. Déposez le pâté sur la plaque du four et faites cuire pendant 45 minutes. Dégustez chaud, tiède ou froid.

PAUPIETTES DE VEAU AUX OLIVES

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 1 h

---

4 escalopes de veau très fines • 4 tranches de jambon de Bayonne • 200 g de champignons blancs • 150 g d'olives vertes dénoyautées • 100 g de lardons • 75 cl de vin blanc sec • 2 cuil. à soupe d'huile • sel, poivre

---

Réalisation

Étalez les escalopes sur le plan de travail, déposez sur chacune une tranche de jambon, roulez-les et ficelez-les. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse, faites dorer les paupiettes pendant 5 minutes en les retournant souvent, salez, poivrez et arrosez de vin blanc. Laissez cuire à feu doux pendant 45 minutes.

Pendant ce temps, lavez et essuyez les champignons, émincez-les et citronnez-les. Mettez-les dans la sauteuse avec les lardons et les olives. Poursuivez la cuisson pendant 15 minutes. Servez bien chaud.

Notre conseil : accompagnez ces paupiettes de pâtes fraîches et de

tomates provençales (recette page 109).

PETIT SALÉ AUX LENTILLES

4 pers. Prép. : 10 min Dessalage : 4 h Cuisson : 1 h 45 min

1 kg de petit salé • 600 g de lentilles vertes • 1 oignon • 1 gousse d'ail • 2 clous de girofle • 1 bouquet garni • sel, poivre

Réalisation

Quatre heures avant la préparation du plat, mettez le petit salé dans une jatte, recouvrez-le d'eau. Changez l'eau toutes les heures. Faites bouillir 2 litres d'eau dans une cocotte, mettez le petit salé, faites repartir l'ébullition, puis écumez. Baissez le feu, couvrez et laissez cuire pendant 1 heure. Pendant ce temps, pelez l'oignon, piquez-le de clous de girofle. Épluchez l'ail. Mettez les lentilles dans une grande casserole avec l'ail, l'oignon, le bouquet garni, du sel et du poivre, couvrez-les d'eau. Faites bouillir, baissez le feu et laissez cuire pendant 30 minutes. Égouttez le petit salé, coupez-le en morceaux, ajoutez-les aux lentilles et laissez mijoter doucement pendant 15 minutes. Retirez le bouquet garni et l'oignon, versez dans le plat de service et servez immédiatement.

PITHIVIERS AU JAMBON

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 50 min

2 fonds de pâte feuilletée • 8 tranches très fines de jambon • 200 g de champignons blancs • 30 g de beurre • 2 échalotes • 50 cl de béchamel (recette page 149) • 40 g de gruyère râpé • 1 jaune d'œuf • 3 cuil. à soupe de lait • sel, poivre

Réalisation

Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé, beurrez-le légèrement et déposez dessus un fond de pâte feuilletée. Épluchez les échalotes. Lavez et essuyez les champignons, hachez-les ensemble. Faites fondre une noisette de beurre dans une casserole, mettez les champignons et les échalotes, faites-les revenir pendant 5 minutes ; ajoutez la béchamel et le fromage râpé. Mélangez bien. Mettez une tranche de jambon sur la pâte, tartinez-la de béchamel aux champignons, recouvrez d'une tranche de jambon et renouvelez jusqu'à épuisement des ingrédients. Recouvrez avec le second fond de pâte, soudez bien les bords entre vos doigts.

Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Battez le jaune d'œuf avec le lait et badigeonnez-en la pâte au pinceau. Faites quelques entailles dans la pâte avec la pointe d'un couteau. Enfournez et laissez cuire pendant 45 minutes. Servez très chaud.

Notre conseil : accompagnez d'une salade verte.

POT-AU-FEU

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 3 h

---

800 g de gîte • 300 g de plat de côtes • 1 gros os à moelle • 8 poireaux • 8 carottes • 8 navets • 1 branche de céleri • 1 oignon • 4 clous de girofle • 1 bouquet garni • sel, poivre

---

Réalisation

Épluchez les légumes ; lavez les poireaux, attachez-les ensemble. Piquez l'oignon de clous de girofle. Mettez tous les légumes dans un faitout, ajoutez le bouquet garni, du sel, du poivre et mouillez avec 2 litres d'eau. Couvrez et portez à ébullition. Ajoutez la viande, couvrez et laissez cuire pendant 2 heures 30 minutes. Enveloppez l'os à moelle dans une gaze (ou à défaut un mouchoir fin) et plongez-le dans le

bouillon. Poursuivez la cuisson pendant 30 minutes. Retirez la viande, coupe-la en tranches. Égouttez les légumes, mettez-les dans un plat creux, disposez les tranches de viande par dessus. Retirez la gaze et extrayez délicatement la moelle de l'os. Présentez-la dans un ramequin. Servez avec du gros sel, des cornichons et des petits oignons.

Notre conseil: servez le bouillon nature avec des tranches de pain, ou épaississez-le avec du vermicelle ou du tapioca.

POTÉE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 1 h 20 min

---

2 saucisses de Morteau • 1 palette fumée • 200 g de poitrine fumée • 1 chou • 4 carottes • 4 navets • 4 poireaux • 4 pommes de terre • 1 oignon • 1 gousse d'ail • 4 clous de girofle • 1 bouquet garni • sel, poivre

---

Réalisation

Épluchez l'oignon et piquez-le de clous de girofle. Pelez l'ail. Déposez dans un faitout la poitrine fumée, la palette, le bouquet garni, l'ail et l'oignon, du sel et du poivre. Arrosez de 3 litres d'eau, portez à ébullition et laissez cuire pendant 30 minutes.

Épluchez carottes, pommes de terre et navets. Nettoyez et liez les poireaux. Enlevez les feuilles abîmées du chou et coupez-le en quatre. Faites-le blanchir à l'eau bouillante salée pendant 5 minutes, égouttez-le.

Mettez tous les légumes dans le faitout avec les saucisses de Morteau et prolongez la cuisson pendant 40 minutes. Retirez les légumes, disposez-les dans un plat creux, découpez les viandes et déposez-les sur les légumes. Servez très chaud.

ROGNONS DE VEAU À LA MOUTARDE

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 15 min

---

2 rognons de veau • 300 g de champignons blancs • 20 cl de crème fraîche épaisse • 40 g de beurre • 2 cuil. à soupe de moutarde de Meaux • 4 cl de cognac • ½ citron • sel, poivre

---

Réalisation

Lavez et essuyez les champignons, émincez-les et citronnez-les pour qu'ils ne noircissent pas. Coupez les rognons en cubes. Faites fondre le beurre dans une sauteuse, faites cuire les rognons pendant 6 minutes en les retournant souvent. Retirez-les, mettez les champignons, faites-les sauter pendant 5 minutes en mélangeant. Retirez-les. Versez le cognac dans la sauteuse. Mélangez dans un bol la moutarde avec la crème, du sel et du poivre, versez dans la sauteuse, mélangez bien puis remettez les rognons et les champignons. Prolongez la cuisson à feu doux pendant 3 à 5 minutes.

Notre conseil : accompagnez de pommes frites ou de purée de pommes de terre.

RÔTI DE PORC POMMES BOULANGÈRE

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 1 h 15 min

---

1 kg de rôti de porc • 1 kg de pommes de terre • 10 oignons grelots • 50 g de beurre • 50 cl de bouillon de bœuf • 1 bouquet garni • sel, poivre

---

Réalisation

Pelez les pommes de terre, lavez-les, essuyez-les et coupez-les en

quartiers. Pelez les petits oignons, laissez-les entiers. Faites fondre le beurre dans une cocotte, mettez le rôti, faites-le dorer à feu vif en le retournant souvent. Quand il prend couleur, ajoutez les pommes de terre et les oignons, le bouquet garni, du sel et du poivre. Mouillez avec le bouillon et portez à ébullition. Baissez le feu, couvrez et laissez cuire pendant 1 heure.

Sortez le rôti de la cocotte, coupez-le en tranches. Versez les pommes de terre, les oignons et la sauce dans un plat creux, déposez dessus les tranches de viande.

SAUCISSES FUMÉES ET LENTILLES À LA DIJONNAISE

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 45 min

---

4 saucisses fumées • 200 g de lardons fumés • 400 g de lentilles vertes • 2 carottes • 1 oignon • 1 bouquet garni • 1 cuil. à soupe de moutarde forte • sel, poivre

---

Réalisation

Pelez l'oignon et les carottes, coupez-les en rondelles. Versez les lentilles dans une cocotte, arrosez-les avec trois fois leur volume d'eau, ajoutez carottes, oignon, bouquet garni et lardons, couvrez et laissez cuire pendant 45 minutes.

Faites cuire les saucisses dans de l'eau bouillante pendant 30 minutes. Égouttez les lentilles, retirez le bouquet garni, salez et poivrez, ajoutez la moutarde, mélangez bien et versez dans le plat de service. Disposez les lentilles dessus et servez immédiatement.

SPAGHETTIS SAUCE BOLOGNAISE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 1 h 15 min

250 g de spaghettis • 200 g d'échine de porc • 200 g de quasi de veau • 1 chipolata • 1 oignon • 1 carotte • 1 branche de céleri • 10 cl de vin blanc • 10 cl de bouillon de viande • 30 cl de coulis de tomates • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

Réalisation

Pelez la carotte et l'oignon, coupez-les en petits morceaux. Hachez le céleri. Hachez grossièrement le porc et le veau, mélangez avec la chair de la saucisse. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse, mettez les légumes, faites-les revenir à feu doux en mélangeant, ajoutez les viandes, le vin, le bouillon, salez légèrement, poivrez et laissez cuire à feu très doux pendant 1 heure. Ajoutez le coulis de tomates et poursuivez la cuisson pendant 15 minutes. Vérifiez l'assaisonnement.

Faites cuire les spaghettis : faites bouillir de l'eau salée dans une grande casserole, jetez les pâtes en pluie et remuez jusqu'à la reprise de l'ébullition. Laissez cuire environ 8 minutes pour des pâtes al dente. Égouttez-les, mettez-les dans un plat creux et arrosez de sauce bolognaise. Servez avec du parmesan râpé.

TOMATES FARCIES

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 40 min

8 petites tomates • 300 g de restes de viande cuite • 200 g de chair à saucisse • 150 g de jambon blanc • 2 échalotes • 1 gousse d'ail • 6 branches de persil plat • 60 g de beurre • sel, poivre

Réalisation

Coupez un chapeau aux tomates, évidez-les avec une petite cuillère, mettez la pulpe dans une terrine. Épluchez l'ail et les échalotes,

effeuillez le persil. Hachez le jambon avec les restes de viande, les échalotes, l'ail et le persil. Ajoutez la chair à saucisse, du sel et du poivre. Mélangez bien. Farcissez les tomates avec cette préparation, recouvrez-les de leur chapeau. Disposez-les dans un plat à four et parsemez-les de petits morceaux de beurre. Faites cuire pendant 40 minutes.

Nos conseils : accompagnez de riz blanc. Vous pouvez farcir des petites courgettes rondes avec la même farce.

TOURNEDOS AU POIVRE

4 pers. Préparation : 5 min Cuisson : 10 min

---

4 tournedos de 150 g chacun • 4 cuil. à soupe de poivre noir concassé • 25 g de beurre • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • 25 cl de crème fraîche épaisse • 2 cuil. à café de Worcestershire sauce • 2 cuil. à soupe de cognac • sel

---

Réalisation

Mettez le poivre concassé dans une assiette creuse, déposez les tournedos dans l'assiette en appuyant sur les deux faces de la viande pour faire adhérer le poivre. Faites fondre le beurre avec l'huile dans une poêle. Quand ils grésillent, mettez les tournedos et faites-les cuire pendant 5 à 8 minutes selon le degré de cuisson désiré en les retournant. Faites chauffer le cognac, versez-le sur la viande et flambez.

Retirez les tournedos de la poêle, disposez-les sur un plat chauffé et réservez-les. Versez la Worcestershire sauce dans la poêle, grattez avec une spatule en bois pour décoller le poivre et les sucs de la viande, salez et ajoutez la crème. Dès qu'elle commence à bouillir, versez la sauce sur les tournedos. Servez immédiatement.

Notre conseil : servez avec des pommes frites.

VEAU AUX CAROTTES

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 2 h 30 min

---

1 kg de quasi de veau • 1 pied de veau • 1 kg de carottes • 2 cuil. à soupe de fond de veau • 4 oignons • 4 gousses d'ail • 4 cuil. à soupe d'huile • 2 clous de girofle • 1 feuille de laurier • sel, poivre

---

Réalisation

Coupez la viande en cubes. Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles fines. Épluchez les oignons et les gousses d'ail, émincez-les. Faites chauffer l'huile dans une cocotte, faites revenir les cubes de viande sur toutes leurs faces, salez, poivrez, puis ajoutez les carottes, les oignons, l'ail, les clous de girofle, le laurier, le pied de veau. Mélangez, saupoudrez de fond de veau, arrosez avec 50 cl d'eau chaude. Couvrez et laissez cuire à feu très doux pendant 2 heures 30 minutes. Retirez le pied de veau et la feuille de laurier. Servez immédiatement.

VEAU ORLOFF

4 pers. Préparation : 30 min Cuisson : 1 h

---

1 rôti de 1 kg dans la noix de veau • 200 g de champignons blancs • 2 œufs • 1 citron • 100 g de beurre • 30 cl de béchamel (recette page 149) • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Salez et poivrez le rôti, déposez

dessus des noisettes de beurre et faites-le cuire au four pendant 40 minutes.

Pendant ce temps, lavez et essuyez les champignons, émincez-les, arrosez-les d'un peu de jus de citron pour qu'ils ne noircissent pas. Faites fondre 20 g de beurre dans une sauteuse, mettez les champignons, faites-les rendre leur eau pendant 10 minutes en mélangeant. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Incorporez les jaunes à la béchamel, puis ajoutez les champignons. Battez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel.

Sortez le rôti du four, coupez-le en tranches sur une planche en recueillant le jus de découpe. Tartinez chaque tranche de rôti avec un peu de béchamel aux champignons. Reconstituez le rôti, ficelez-le et remettez-le dans le plat de cuisson. Versez dessus le jus de la découpe. Incorporez les blancs d'œufs battus au reste de béchamel. Recouvrez le rôti avec cette préparation. Remettez au four pendant 10 minutes.

LÉGUMES

•

CAROTTES VICHY

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 45 min

---

1 kg de carottes nouvelles • 50 g de beurre • 2 cuil. à soupe de sucre • 6 branches de persil plat • sel, poivre

---

Réalisation

Pelez les carottes, coupez-les en fines rondelles. Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez le sucre et les carottes, salez, poivrez, recouvrez d'eau. Faites cuire à feu doux pendant 45 minutes, jusqu'à ce que les carottes soient tendres et la sauce, réduite. Versez dans le plat de service et parsemez de persil haché.

Notre conseil : servez ces carottes avec des escalopes de veau ou de volaille.

CHOUX DE BRUXELLES AUX LARDONS

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 35 min

---

1 kg de choux de Bruxelles • 250 g de lardons fumés • 30 g de beurre • sel, poivre

---

Réalisation

Épluchez les choux de Bruxelles en ôtant le bout et les feuilles flétries.

Plongez-les dans de l'eau bouillante salée et laissez-les cuire pendant 20 minutes. Vérifiez la cuisson en les piquant avec la pointe d'un couteau. Égouttez-les. Faites revenir les lardons à sec dans une poêle pendant 5 minutes, ajoutez les choux de Bruxelles, mélangez, prolongez la cuisson pendant 3 minutes et ajoutez le beurre coupé en morceaux. Mélangez pour qu'il enrobe les choux et leur donne un aspect brillant. Versez dans un légumier.

Notre conseil : servez ces choux avec des côtes ou un rôti de porc.

CHOU-FLEUR À LA POLONAISE

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 40 min

---

1 chou-fleur • 2 œufs • 4 branches de persil plat • 100 g de beurre • 1 citron • sel, poivre

---

Réalisation

Faites durcir les œufs à l'eau bouillante pendant 10 minutes. Faites cuire le chou-fleur pendant 30 minutes à l'eau bouillante salée, égouttez-le, disposez-le dans un plat de service. Écalez les œufs, hachez-les avec le persil, parsemez-en le chou-fleur. Pressez le citron. Faites fondre le beurre dans une casserole sans le laisser noircir, ajoutez le jus de citron, du sel et du poivre, versez sur le chou-fleur et servez sans attendre.

Notre conseil : proposez ce chou-fleur avec du porc. Mais vous pouvez aussi le servir en entrée.

CRÊPES DE POMMES DE TERRE VONASSIENNES

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 40 min

---

800 g de grosses pommes de terre • 6 œufs • 8 cl de lait • 3 cuil. à soupe de farine • 10 cl de crème • 50 g de beurre • sel, poivre

---

Réalisation

Pelez les pommes de terre, lavez-les, mettez-les dans une casserole d'eau salée et faites-les cuire pendant 20 minutes. Égouttez-les et réduisez-les en purée. Ajoutez les œufs entiers, le lait, la crème, la farine, du sel et du poivre. Mélangez bien pour obtenir une pâte épaisse et homogène. Faites fondre une noisette de beurre dans une poêle à blinis, versez une petite louche de pâte et faites cuire pendant 2 minutes, retournez la crêpe, prolongez la cuisson de 2 minutes. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte. Servez les crêpes chaudes.

Notre conseil : servez ces crêpes avec une volaille rôtie.

CROQUETTES DE POMMES DE TERRE

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 45 min

---

800 g de pommes de terre • 10 cl de lait • 1 cuil. à soupe de farine • 50 g de beurre • 2 œufs • huile de friture • sel, poivre, noix de muscade

---

Réalisation

Pelez les pommes de terre, lavez-les, essuyez-les et coupez-les en morceaux. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 20 minutes. Égouttez-les et réduisez-les en purée. Ajoutez le lait, le beurre, les œufs battus, la farine, du sel, du poivre et un peu de noix de muscade. Mélangez énergiquement, puis formez des boulettes entre vos mains.

Faites chauffer l'huile de friture, plongez les croquettes et laissez frire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Retirez-les avec une écumoire, mettez-les sur un papier absorbant, puis disposez-les sur le plat de service.

Notre conseil : servez avec un rôti de bœuf, de veau, de porc ou une volaille rôtie.

ÉPINARDS À LA CRÈME

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 10 min

1,5 kg d'épinards frais • 50 g de beurre • 25 cl de crème • sel, poivre

---

Réalisation

Épluchez les épinards et lavez-les à grande eau. Mettez-les dans une casserole d'eau bouillante salée et laissez-les cuire pendant 10 minutes. Égouttez-les à fond en les pressant dans un torchon. Mettez-les dans une casserole, ajoutez le beurre et la crème, salez, poivrez, mélangez et réchauffez-les pendant 3 minutes. Versez dans un légumier.

Notre conseil : servez ces épinards avec un rôti de veau, des œufs mollets ou une omelette.

FONDS D'ARTICHAUT SAUCE MORNAY

4 pers. Préparation : 5 min Cuisson : 5 min

---

8 à 12 fonds d'artichaut selon leur grosseur • 40 cl de sauce béchamel (recette page 149) • 100 g de gruyère râpé

Réalisation

Ébouillantez les fonds d'artichaut, disposez-les dans un plat à four. Arrosez-les de sauce béchamel, saupoudrez de gruyère râpé et faites gratiner pendant 5 minutes. Servez très chaud.

Notre conseil : servez ces fonds d'artichaut avec un rôti de veau. Ils sont aussi délicieux avec des œufs pochés.

GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE

4 pers. Préparation : 30 min Cuisson : 40 min

1 kg de pommes de terre à purée • 300 g de farine • 1 œuf • 1 gousse d'ail • 1 cuil. à soupe de feuilles de sauge séchées • 100 g de beurre • 100 g de parmesan râpé • sel, poivre

Réalisation

Pelez la gousse d'ail. Épluchez les pommes de terre, lavez-les, coupez-les en cubes et faites-les cuire à l'eau bouillante salée avec la gousse d'ail pendant 20 minutes. Égouttez-les et passez-les au presse-purée. Mélangez cette purée avec la farine, l'œuf battu, les feuilles de sauge, du sel et du poivre. Roulez la pâte obtenue en un long boudin. Découpez des tronçons de la taille d'une phalange dans la pâte, laissez sécher pendant 30 minutes.

Plongez les gnocchis dans une casserole d'eau bouillante salée. Les gnocchis sont cuits dès qu'ils remontent à la surface de l'eau. Disposez-les dans un plat creux. Servez-les arrosés de beurre fondu et de parmesan râpé.

Notre conseil : vous pouvez les faire gratiner pendant 5 minutes juste avant de les servir, avec une salade, pour le dîner, ou en accompagnement d'escalopes ou d'un rôti de veau.

NAVETS GLACÉS

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

---

12 petits navets ronds • 8 cl de bouillon de légumes • 50 g de beurre • 1 cuil. à soupe de sucre • sel, poivre

---

Réalisation

Pelez les navets et retirez les fanes. Mettez-les dans de l'eau bouillante salée, laissez-les cuire pendant 15 à 20 minutes après la reprise de l'ébullition. Égouttez-les. Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez le sucre, les navets, un peu de sel et de poivre et le bouillon. Laissez cuire à feu très doux en remuant régulièrement la casserole pendant 10 minutes.

Notre conseil : servez avec un rôti de veau ou des magrets de canard.

GRATIN DE MACARONIS

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

---

300 g de macaronis • 1 l de lait • 4 œufs • 10 cl de crème fraîche • 150 g de gruyère râpé • 20 g de beurre • sel, poivre, noix de muscade

---

Réalisation

Faites cuire les macaronis dans 1 litre de lait allongé de 1 litre d'eau salée pendant 15 minutes. Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Beurrez un plat à four. Fouettez les œufs avec la crème et la moitié du fromage dans un saladier, salez, poivrez, ajoutez un peu de noix de muscade.

Égouttez les macaronis, versez-les dans le saladier, mélangez bien pour qu'ils soient enrobés de sauce. Étalez les macaronis dans le plat,

recouvrez-les avec le reste de fromage râpé et enfournez. Laissez cuire pendant 15 minutes. Servez très chaud.

Notre conseil : plat unique riche pour un dîner, vous pouvez aussi servir ce gratin avec du jambon ou un rôti de porc.

PÂTÉ DE POMMES DE TERRE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 1 h 30 min

---

2 fonds de pâte feuilletée • 1 kg de pommes de terre • 40 cl de crème liquide • 2 gousses d'ail • 1 jaune d'œuf • 2 cuil. à soupe de lait • ½ botte de ciboulette • 4 branches de persil plat • sel, poivre

---

Réalisation

Ciselez finement le persil et la ciboulette. Pelez les gousses d'ail, écrasez-les au presse-ail. Mélangez l'ail et les herbes. Pelez les pommes de terre, coupez-les en fines rondelles. Étalez un fond de pâte dans un moule à tarte profond, déposez une couche de pommes de terre, un peu de hachis d'ail et d'herbes, du sel et du poivre et renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Arrosez de crème liquide.

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Recouvrez avec le second fond de pâte, soudez les bords et pratiquez une ouverture dans le couvercle de pâte. Maintenez-le ouvert en glissant un petit carton roulé dans cette cheminée. Battez le jaune d'œuf avec le lait, badigeonnez la pâte avec ce mélange. Faites cuire pendant 1 heure 30 minutes.

Notre conseil : accompagnez ce plat de jambon à l'os ou de jambon fumé.

PETITS POIS À LA FRANÇAISE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 20 min

---

2 kg de petits pois • 1 cœur de laitue • 1 botte d'oignons nouveaux • 20 g de sucre • 60 g de beurre • sel, poivre

---

Réalisation

Écossez les petits pois. Épluchez les oignons. Épluchez la laitue, gardez le cœur et réservez les autres feuilles pour une salade. Mélangez les petits pois avec la moitié du beurre, puis mettez-les dans une sauteuse avec les oignons et le cœur de laitue. Ajoutez 5 cl d'eau et le sucre. Faites cuire à feu très doux pendant 20 minutes. Ciselez le cœur de laitue, ajoutez le reste du beurre coupé en parcelles, mélangez et versez dans un légumier.

Notre conseil : servez avec un rôti de veau ou du poulet.

POMMES DE TERRE ANNA

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 1 h

---

1 kg de pommes de terre • 150 g de beurre • sel, poivre

Réalisation

Pelez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en rondelles très fines. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Beurrez généreusement un moule à charlotte. Tapissez le fond et les parois de rondelles de pomme de terre. Remplissez le moule en alternant des rondelles de pomme de terre, un peu de sel et de poivre et des noisettes de beurre. Faites cuire au four pendant 1 heure.

Démoulez sur le plat de service et servez très chaud.

Notre conseil : servez avec une viande rouge ou de la volaille.

POMMES DE TERRE BEAUCERONNES

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 45 min

---

800 g de pommes de terre • 200 g de lardons fumés • 4 oignons • 30 cl de vin rouge • 50 g de beurre • 2 feuilles de laurier • sel, poivre

---

Réalisation

Pelez les pommes de terre, coupez-les en quartiers. Épluchez les oignons, émincez-les. Dans une cocotte, faites blondir les oignons et les lardons avec le beurre pendant 5 minutes. Ajoutez les pommes de terre, le laurier et le vin, salez, poivrez. Mélangez bien et faites cuire à petit feu pendant environ 40 minutes. Ajoutez un peu d'eau en cours de cuisson si nécessaire. Retirez les feuilles de laurier, versez sur le plat de service.

Notre conseil : servez avec des œufs pochés ou un rôti de porc.

PURÉE DE POIS CASSÉS ET CROÛTONS

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 1 h 50 min

---

400 g de pois cassés • 1 oignon • 1 carotte • 100 g de lardons nature • 1 bouquet garni • ¼ de baguette rassise • 40 g de beurre • sel, poivre

---

Réalisation

Pelez l'oignon, épluchez la carotte et coupez-la en rondelles. Versez les

pois cassés dans une casserole, couvrez-les d'eau froide, portez à ébullition et faites cuire pendant 10 minutes. Égouttez-les et remettez-les dans la casserole avec les lardons, les rondelles de carotte, l'oignon, le bouquet garni. Couvrez d'eau chaude et laissez cuire pendant 1 heure 30. Retirez le bouquet garni, réduisez les pois en purée. Salez, poivrez. Coupez le quart de baguette en tranches assez fines, faites-les frire dans le beurre chaud. Disposez les croûtons sur la purée.

Notre conseil : servez avec des saucisses grillées ou un rôti de porc.

RISOTTO AU SAFRAN

4 pers. Préparation : 5 min Cuisson : 30 min

---

350 g de riz rond • 1 l de bouillon de volaille • 10 cl de vin blanc sec • 1 oignon • 50 g de parmesan râpé • 50 g de beurre • 1 dose de safran • sel, poivre

---

Réalisation

Rincez le riz et faites chauffer le bouillon. Épluchez l'oignon, hachez-le et faites-le revenir dans une sauteuse avec la moitié du beurre. Versez le riz et faites cuire à feu très doux en remuant constamment jusqu'à ce que les grains soient translucides. Arrosez de vin blanc sans cesser de mélanger, puis dès que le vin est absorbé, versez une louche de bouillon en continuant à remuer. Versez une nouvelle louche de bouillon quand la précédente a été absorbée.

Quand tout le bouillon est absorbé, retirez la sauteuse du feu, ajoutez le safran, mélangez bien, salez, poivrez, puis ajoutez le reste de beurre et le parmesan. Mélangez à nouveau et versez dans un légumier.

Notre conseil : servez avec du veau ou du poisson poché ou grillé.

TOMATES PROVENÇALES

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 20 min

---

8 belles tomates • 2 gousses d'ail • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 cuil. à soupe de chapelure • 2 branches de basilic • sel, poivre

---

Réalisation

Lavez et essuyez les tomates, coupez-les en deux transversalement. Faites chauffer l'huile dans une poêle, mettez les tomates face coupée vers la poêle et laissez cuire à feu doux pendant 15 minutes.

Pendant ce temps, pelez les gousses d'ail, hachez-les avec les feuilles de basilic. Mélangez-les avec la chapelure, du sel et du poivre. Mettez les demi-tomates dans un plat à four, face coupée vers vous, recouvrez-les de hachis, arrosez avec le jus de cuisson et passez sous le gril pendant 5 minutes.

Notre conseil : servez avec du bœuf, du veau, une volaille, des saucisses ou du poisson.

DESSERTS

•

BANANES FLAMBÉES

4 pers. Préparation : 5 min Cuisson : 7 min

---

8 bananes • 150 g de beurre • 100 g de sucre • 10 cl de rhum

Réalisation

Pelez les bananes, coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Faites fondre le beurre dans une poêle, mettez les bananes, laissez-les rôtir à feu doux pendant 5 minutes, retournez-les, saupoudrez-les de sucre. Dès que le sucre caramélise, arrosez de rhum et flambez. Servez immédiatement.

BEIGNETS AUX POMMES

4 pers. Prép. : 15 min Attente : 2 h Cuisson : 10 min

---

4 pommes • 100 g de farine • 1 œuf + 2 blancs • 1 citron • 2 cuil. à soupe d'huile • 40 g de sucre • 10 cl de bière • huile de friture • 4 cuil. à soupe de sucre glace • sel

---

Réalisation

Versez la farine dans un saladier, creusez un puits, ajoutez une pincée de sel, l'œuf entier et l'huile, mélangez au fouet et incorporez le sucre en poudre et la bière. Laissez reposer la pâte pendant 2 heures. Pressez le citron. Pelez les pommes, retirez le trognon et coupez la chair en

rondelles, citronnez-les.

Faites chauffer de l'huile de friture. Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel, incorporez-les délicatement à la pâte à beignets. Trempez les rondelles de pomme dans la pâte à beignets, puis déposez-les dans l'huile très chaude. Laissez-les frire pendant quelques secondes, retirez-les avec une écumoire et déposez-les sur un papier absorbant, puis sur le plat de service. Saupoudrez de sucre glace et servez tiède.

Notre conseil : vous pouvez réaliser la même recette avec des bananes.

CAKE ANGLAIS AUX FRUITS CONFITS

4/6 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 3 œufs • 140 g de beurre + 20 g pour le moule • 1 sachet de levure • 140 g de sucre • 1 sachet de thé • 50 g de raisins de Corinthe • 100 g de fruits confits (oranges, cerises, angélique…) • sel

---

Réalisation

Sortez le beurre à l'avance du réfrigérateur. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule à cake. Préparez un thé fort dans un bol et mettez les raisins à gonfler. Fouettez dans une terrine le sucre et le beurre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajoutez les œufs, puis la farine, une pincée de sel et la levure en mélangeant bien entre chaque ingrédient.

Égouttez les raisins, enrobez-les de farine pour qu'ils ne tombent pas au fond de la pâte à la cuisson. Mettez-les dans la pâte, ajoutez les fruits confits. Versez la pâte dans le moule et faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez en cours de cuisson que le cake ne colore pas trop vite. Si c'est le cas, recouvrez-le d'une feuille d'aluminium ménager. Démoulez sur une grille et laissez refroidir.

CHARLOTTE AUX FRAISES

4 pers. Prép. : 15 min Cuisson : 2 min Réfrigération : 12 h

---

16 biscuits à la cuiller • 500 g de fraises • 100 g de sucre • 25 cl de crème liquide • 4 feuilles de gélatine • 1 citron

---

Réalisation

Placez la crème liquide au réfrigérateur plusieurs heures avant la préparation de la charlotte.

Pressez le citron. Lavez rapidement les fraises puis équeutez-les. Réservez-en une dizaine pour le décor. Mixez les fraises avec le jus de citron et 75 g de sucre. Préparez un sirop en faisant fondre le sucre restant dans 40 cl d'eau. Laissez refroidir.

Placez au fond d'un moule à charlotte un rond de papier sulfurisé que vous aurez découpé à ses dimensions. Tapissez le fond du moule de biscuits en prenant soin de les tailler en pointe à une de leurs extrémités ; disposez-les en rosace, en plaçant l'extrémité pointue au centre du moule. Badigeonnez les biscuits de sirop. Déposez ensuite les biscuits le long des parois, côté bombé vers l'extérieur et badigeonnez-les de sirop au fur et à mesure.

Mettez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide, essorez-les puis faites-les fondre dans une casserole avec quelques cuillerées à soupe de coulis de fraises. Versez sur le reste de coulis. Montez la crème liquide en Chantilly à l'aide d'un batteur, incorporez-la délicatement au coulis de fraises. Versez un tiers de cette préparation dans le moule. Recouvrez de biscuits en rosace imbibés de sirop, versez un second tiers de crème, puis à nouveau des biscuits et enfin terminez par le reste de crème. Recouvrez le moule de film alimentaire et mettez au réfrigérateur pendant 12 heures. Démoulez au moment de servir et décorez le dessus et le tour de la charlotte avec les fraises réservées.

Notre conseil : servez ce gâteau avec un coulis de fruits rouges réalisé

en mixant 200 g de fraises, framboises avec 30 g de sucre et quelques gouttes de jus de citron.

CHOCOLAT LIÉGEOIS

4 pers. Préparation : 10 min

---

1 l de glace au chocolat • 200 g de chocolat noir • 8 cuil. à soupe de crème Chantilly (recette page 148) • 4 cuil. à café de vermicelle en sucre multicolore

---

Réalisation

Faites fondre le chocolat avec trois cuillerées à soupe d'eau chaude au bain-marie ou au micro-ondes. Répartissez la glace au chocolat dans quatre coupes, arrosez de chocolat chaud puis décorez de crème Chantilly. Parsemez de grains de vermicelle en sucre. Servez immédiatement.

Notre conseil : vous obtiendrez un café liégeois en remplaçant la glace au chocolat par de la glace au café, et en faisant fondre le chocolat dans du café fort.

CHOUX À LA CRÈME

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 30 min

---

125 g de fécule • 50 g de beurre + 10 g pour la plaque • 4 œufs • 10 g de sucre en poudre • 10 cl de lait • crème pâtissière (recette page 148) • sel

---

Réalisation

Versez le lait dans une casserole, ajoutez 10 cl d'eau, le beurre et une pincée de sel. Portez à ébullition et retirez aussitôt du feu. Versez la fécule en une seule fois et mélangez très énergiquement jusqu'à ce que la pâte se détache des bords de la casserole et devienne élastique. Incorporez les œufs un par un en travaillant la pâte entre chacun d'eux.

Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé, beurrez-le. Déposez des petits tas de pâte sur la plaque à l'aide d'une poche à douille ou de deux cuillères à soupe. Allumez le four à 210 °C (th. 7), enfournez et laissez cuire pendant 25 minutes. Laissez refroidir et découpez dans chacun d'eux un chapeau. Remplissez-les de crème pâtissière, et disposez-les sur un plat de service.

Notre conseil : vous pouvez aussi, au lieu de les remplir de crème, les saupoudrer de sucre en grains pour obtenir des chouquettes, ou encore les remplir de crème Chantilly (recette page 148).

CLAFOUTIS AUX CERISES

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

---

600 g de cerises • 3 œufs • 30 g de fécule • 50 g de poudre d'amandes • 30 cl de lait • 60 g de sucre en poudre • 20 g de beurre • sel

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un plat à gratin. Dénoyautez les cerises puis déposez-les dans le plat. Versez la fécule, la poudre d'amandes et le sucre dans un saladier, ajoutez les œufs entiers, une pincée de sel, puis délayez avec le lait. Versez le mélange sur les fruits et enfournez. Laissez cuire pendant 30 minutes. Servez tiède.

CRUMBLE AUX POMMES

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 45 min

Pâte : 250 g de farine • 120 g de beurre • 50 g de cassonade • sel

Garniture : 6 pommes • 20 g de cassonade • 1 cuil. à café de cannelle en poudre • 20 g de beurre

---

Réalisation

Sortez le beurre au moins 1 heure à l'avance du réfrigérateur. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Mettez dans un saladier la farine, la cassonade, une pincée de sel et le beurre coupé en petits morceaux. Pétrissez du bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse. Réservez.

Épluchez les pommes, coupez-les en morceaux et faites-les cuire à feu doux dans une casserole avec la cassonade, la cannelle et un demi-verre d'eau en mélangeant souvent. Arrêtez la cuisson lorsque les pommes sont fondantes. Beurrez un plat à gratin, répartissez la compote et recouvrez de pâte. Faites cuire pendant 30 minutes environ en surveillant la coloration de la pâte. Si elle brunit trop vite, recouvrez-la d'une feuille d'aluminium ménager.

Notre conseil: servez ce crumble chaud ou tiède avec de la crème fraîche ou une boule de glace à la vanille.

CRÈMES AU CARAMEL

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 40 min

---

6 œufs • 1 l de lait • 1 gousse de vanille • 200 g de sucre en poudre • 6 morceaux de sucre

---

Réalisation

Mettez les morceaux de sucre dans une casserole, arrosez d'un peu

d’eau et faites caraméliser à feu doux. Dès que le caramel brunit, répartissez-le dans quatre ramequins. Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille coupée en deux. Retirez du feu au premier bouillon. Fouettez le sucre en poudre avec les œufs entiers, puis versez le lait peu à peu en fouettant.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et préparez un bain-marie. Versez la crème dans les ramequins, enfournez et faites cuire pendant 30 minutes. Laissez refroidir à température ambiante puis mettez au réfrigérateur en attendant de servir.

Notre conseil : servez avec des langues de chat (recette page 144).

CRÊPES SUZETTE

4 pers. Prép. : 20 min Attente : 2 h Cuisson : 20 min

Pâte : 250 g de farine • 4 œufs • 50 cl de lait • 1 cuil. à soupe d’huile • 20 g de beurre • 1 orange • 1 cuil. à café de curaçao • sel

Garniture : 1 orange non traitée • 30 g de beurre mou • 30 g de sucre en poudre

---

Réalisation

Pressez l’orange. Mélangez la farine avec une pincée de sel et les œufs entiers, puis versez le lait petit à petit sans cesser de tourner. Ajoutez l’huile, le jus d’orange et le curaçao et mélangez à nouveau. Couvrez le saladier avec un torchon, puis laissez reposer pendant 2 heures.

Préparez la garniture : prélevez le zeste de l’orange non traitée avec un couteau économe et râpez-le. Pressez le fruit. Malaxez le beurre avec le sucre en poudre, le jus d’orange et les zestes.

Faites cuire les crêpes avec un peu de beurre, gardez-les au chaud au fur et à mesure de leur cuisson sur une assiette au bain-marie. Tartinez chaque crêpe avec le beurre parfumé et pliez-la en quatre.

Mettez les crêpes sur le plat de service. Servez chaud ou tiède.

FAR AUX PRUNEAUX

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

---

100 g de farine • 100 g de sucre en poudre • 4 œufs • 50 cl de lait • 12 pruneaux dénoyautés • 20 g de beurre • sel

---

Réalisation

Faites tremper les pruneaux dans une tasse de thé fort. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et beurrez un plat à four. Versez dans un saladier la farine, le sucre et une pincée de sel, puis incorporez les œufs entiers un par un en mélangeant bien entre chacun. Faites chauffer le lait et versez-le sur la pâte.

Égouttez les pruneaux et coupez-les en petits morceaux. Mettez-les au fond du plat et recouvrez-les de pâte. Faites cuire pendant 30 minutes. Dégustez tiède ou froid.

FLAN PÂTISSIER À LA VANILLE

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 40 min

---

1 fond de pâte brisée • 75 g de sucre • 45 g de fécule • 30 cl de lait • 2 œufs • 1 gousse de vanille • 20 g de beurre

---

Réalisation

Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille ouverte en deux. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Fouettez la fécule avec le sucre et les œufs, versez peu à peu le lait chaud après avoir retiré la gousse. Versez dans une casserole et faites cuire sans cesser de remuer jusqu'à

épaississement. Beurrez un moule à tarte, garnissez-le de pâte et versez la préparation dessus. Faites cuire pendant 40 minutes. Laissez refroidir avant de servir.

GÂTEAU AU CHOCOLAT

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 20 min

---

250 g de chocolat noir pâtissier • 125 g de sucre • 4 œufs • 2 cuil. à soupe de farine • 60 g de beurre + 20 g pour le moule • sel

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule à manqué. Versez le sucre dans un saladier. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Mettez ceux-ci dans le saladier et fouettez avec le sucre pour obtenir une crème mousseuse blanche. Incorporez peu à peu la farine, mélangez bien. Faites fondre 200 g de chocolat au micro-ondes ou au bain-marie, ajoutez-le à la préparation. Faites enfin fondre le beurre et ajoutez-le. Mélangez bien pour obtenir une pâte homogène. Fouettez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel, ajoutez-les délicatement. Versez la préparation dans le moule et enfournez. Laissez cuire pendant 20 minutes. Démoulez le gâteau sur une grille et laissez-le refroidir. Faites-le glisser sur un plat. Faites fondre le reste de chocolat, nappez-en le gâteau.

GÂTEAU DE RIZ AUX RAISINS ET AU CARAMEL

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 45 min

---

200 g de riz rond • 75 cl de lait • 4 œufs • 175 g de sucre en poudre • 50 g de raisins secs • 8 morceaux de sucre

---

Réalisation

Faites tremper les raisins dans un bol d'eau chaude. Faites bouillir 2 litres d'eau additionnée d'une pincée de sel dans une casserole, jetez le riz et laissez-le cuire pendant 5 minutes dès la reprise de l'ébullition. Égouttez-le.

Versez le lait dans une casserole, amenez-le à ébullition et mettez le riz. Baissez le feu et laissez cuire pendant 30 minutes en mélangeant de temps en temps. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Hors de feu, ajoutez le sucre, les raisins égouttés et les jaunes d'œufs.

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel, incorporez-les délicatement au riz. Mettez les morceaux de sucre dans un moule à charlotte, arrosez-les avec trois cuillerées à soupe d'eau et mettez sur le feu pour obtenir un caramel blond. Versez le riz dans le moule et mettez au four au bain-marie pendant 30 minutes. Démoulez le gâteau sur un plat et laissez refroidir.

GÂTEAU ROULÉ À LA CONFITURE

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 10 min

---

4 œufs • 100 g de farine • 100 g de sucre en poudre • 6 cuil. à soupe de confiture (groseilles, fraises, framboises…) • 50 g de beurre • sel

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Faites fondre le beurre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Mettez les jaunes dans un saladier, versez le sucre, une pincée de sel et mélangez bien avec une spatule en bois jusqu'à ce que l'ensemble blanchisse, puis ajoutez la farine, mélangez à nouveau puis enfin ajoutez le beurre. Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel et ajoutez-les délicatement en soulevant la pâte pour ne pas les briser.

Tapissez la plaque du four avec du papier sulfurisé, beurrez-la. Versez la préparation, étalez-la uniformément. Faites cuire 10 minutes en surveillant la couleur. Humidifiez un torchon, disposez-le sur un plan de travail. Démoulez le gâteau dessus. Recouvrez-le de confiture et roulez-le. Enveloppez-le dans le torchon et laissez-le refroidir. Au moment de servir, découpez les extrémités en biseau.

Notre conseil : vous pouvez remplacer la confiture par du chocolat fondu.

MARQUISE AU CHOCOLAT NOIR ET CHANTILLY

4 pers. Prép. : 10 min Cuisson : 3 min Réfrigération : 6 h

---

250 g de chocolat • 100 g de beurre • 4 œufs • 80 g de sucre • 25 cl de crème liquide • sel

---

Réalisation

Sortez le beurre plusieurs heures à l'avance du réfrigérateur. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Faites fondre le chocolat à feu très doux ou au micro-ondes, ajoutez le beurre en pommade, 50 g de sucre et les jaunes d'œufs, mélangez bien. Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel. Incorporez délicatement au mélange.

Versez la préparation dans un moule et mettez au réfrigérateur pour au moins 6 heures. Démoulez sur un plat. Fouettez la crème liquide au batteur en incorporant peu à peu le reste de sucre. Décorez la marquise de chantilly au moment de servir.

Notre conseil : accompagnez cette marquise de crème anglaise à la vanille (recette page 147) et de tuiles aux amandes (recette page 145).

MOUSSE AU CHOCOLAT

4 pers. Prép. : 10 min Cuisson : 3 min Réfrigération : 3 h

---

200 g de chocolat • 6 œufs • sel

Réalisation

Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes avec deux cuillerées à soupe d'eau. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Incorporez les jaunes au chocolat fondu en mélangeant bien. Battez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel, incorporez-les délicatement au chocolat. Versez la mousse dans le plat de service, placez au réfrigérateur pour 3 heures au minimum.

Notre conseil : décorez éventuellement de crème Chantilly (recette page 148) et de langues de chat (recette page 144).

MOKA

4 pers. Prép. : 30 min Cuisson : 30 min Réfrigération : 3 h

Gâteau : 125 g de farine • 125 g de sucre • 4 œufs • 20 g de beurre • sel

Crème : 250 g de beurre • 150 g de sucre • 1 paquet de sucre vanillé • 2 blancs d'œufs • 2 cuil. à café d'extrait de café • sel

Décor : 4 cuil. à soupe de noisettes concassées

Réalisation

Préchauffez le four à 120 °C (th. 4). Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse et blanchisse. Battez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et incorporez-les à la préparation délicatement, puis ajoutez la farine. Beurrez un moule à manqué et versez-y la pâte.

Enfournez et faites cuire le gâteau pendant 30 minutes. Démoulez-le et laissez-le refroidir sur une grille.

Travaillez le beurre à la fourchette avec le sucre, le sucre vanillé et l'extrait de café. Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement à la crème. Coupez le gâteau en trois disques. Nappez généreusement chaque disque de crème, reconstituez le gâteau et recouvrez-le de crème. Appliquez sur les bords des noisettes concassées. Placez au frais pendant plusieurs heures.

NAGE DE PRUNEAUX AU VIN ET AUX ÉPICES

4 pers. Préparation : 5 min Infusion : 1 h Cuisson : 30 min

---

400 g de pruneaux dénoyautés • 50 cl de vin rouge corsé • 50 g de sucre • 1 gousse de vanille • 2 clous de girofle • 1 sachet de thé de Ceylan

---

Réalisation

Faites tremper les pruneaux pendant 1 heure dans un thé bien infusé.

Égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec le sucre, la gousse de vanille ouverte en deux et les clous de girofle. Arrosez de vin. Portez à ébullition, puis laissez cuire à petit feu pendant 30 minutes.

Laissez refroidir les pruneaux dans leur sirop, retirez la gousse de vanille puis versez dans un compotier ou quatre verrines. Servez tiède ou froid.

ŒUFS AU LAIT

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 35 min

---

6 œufs • 75 cl de lait • 100 g de sucre • 1 bâton de vanille

Réalisation

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Versez le lait dans une casserole, ajoutez le sucre et le bâton de vanille ouvert en deux dans sa longueur. Portez à ébullition. Battez les œufs dans une jatte, arrosez-les de lait vanillé en fouettant. Versez dans un plat à four. Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes. Laissez refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur.

PAIN PERDU

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 8 min

8 tranches de pain brioché • 3 œufs • 100 g de sucre • 30 cl de lait • 150 g de beurre • 3 gouttes d'extrait de vanille

Réalisation

Faites tiédir le lait, ajoutez l'extrait de vanille et la moitié du sucre. Battez les œufs en omelette dans une assiette creuse. Faites fondre le beurre dans une grande poêle. Trempez les tranches de pain dans le lait puis dans les œufs battus et faites-les frire dans le beurre en les retournant au bout de 2 minutes. déposez-les sur un plat de service, saupoudrez-les de sucre pendant qu'elles sont chaudes. Servez tiède.

POIRES BELLE HÉLÈNE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 15 min

4 belles poires • 200 g de sucre • 2 citrons • 200 g de chocolat noir • ½ l de glace à la vanille

Réalisation

Pressez les citrons. Versez le jus dans une casserole large, ajoutez le sucre et 10 cl d'eau. Pelez les poires en les laissant entières, mettez-les dans la casserole, ajoutez un peu d'eau si nécessaire pour que les poires soient recouvertes. Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez cuire 10 minutes. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau dans un fruit. Les poires doivent être tendres.

Laissez refroidir dans le sirop à température ambiante. Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie avec une cuillerée à soupe de sirop de cuisson des poires. Mettez une boule de glace dans chaque coupe, déposez dessus une poire et arrosez de chocolat chaud. Servez sans attendre.

POMMES BONNE FEMME

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 1 h

---

4 grosses pommes • 4 cuil. à soupe de cassonade • 80 g de beurre • 4 tranches de pain de mie • 4 pincées de cannelle • 4 cuil. à café de raisins secs

---

Réalisation

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Beurrez les tranches de pain de mie, mettez-les dans un plat à four. Lavez et essuyez les pommes, évidez-les avec un vide-pomme, déposez-les sur les tranches de pain. Remplissez la cavité de beurre, de cassonade et de raisins secs. Saupoudrez d'un peu de cannelle. Faites cuire au four pendant 1 heure. Servez tiède.

PROFITEROLES AU CHOCOLAT

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 5 min

---

12 petits choux (recette page 119) • ½ l de glace à la vanille • 250 g de chocolat pâtissier • 20 cl de crème fraîche • 20 g de beurre

---

Réalisation

Faites fondre le chocolat avec deux cuillerées à soupe d'eau au micro-ondes ou au bain-marie. Ajoutez la crème en fouettant, faites chauffer à feu très doux et incorporez le beurre coupé en parcelles. Mélangez bien, réservez.

Coupez un chapeau à chaque chou, garnissez-les de glace, déposez-les sur le plat de service, nappez de sauce au chocolat et décorer éventuellement d'un peu de crème Chantilly (recette page 148).

QUATRE-QUARTS

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

---

4 gros œufs • même poids de farine • même poids de sucre • même poids de beurre mou + 20 g pour le moule • sel

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et beurrez un moule à manqué. Mettez dans un saladier le sucre, une pincée de sel et le beurre. Ajoutez les œufs un par un en mélangeant bien entre chacun d'eux, puis la farine. Versez la pâte dans le moule et faites cuire pendant 30 minutes. Surveillez la cuisson : enfoncez la lame d'un couteau dans la pâte ; si elle ressort sèche, le gâteau est cuit. Démoulez, laissez refroidir et servez nature ou avec de la confiture ou de la compote.

SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 35 min

4 œufs + 2 blancs • 40 g de farine • 100 g de sucre • 50 cl de lait • 4 cuil. à soupe de Grand Marnier • 20 g de beurre • 4 cuil. à soupe de sucre glace • sel

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule à soufflé.

Versez la farine et le sucre dans un saladier. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes d'œufs avec la farine et le sucre en ajoutant le lait peu à peu. Transvasez dans une casserole et faites épaissir sur feu doux. Hors du feu, incorporez le Grand-Marnier.

Fouettez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel, incorporez-les très délicatement à la préparation. Versez dans le moule. Faites cuire pendant 30 minutes sans ouvrir la porte du four. À la sortie du four, saupoudrez de sucre glace. Servez immédiatement.

STRUDEL AUX POMMES

4 pers. Prép. : 15 min Attente : 30 min Cuisson : 45 min

200 g de farine • 2 cuil. à soupe d'huile • 5 pommes • 100 g de raisins secs • 100 g de cerneaux de noix • 150 g de sucre • 1 cuil. à soupe de cannelle • 1 jaune d'œuf • sucre glace • sel

Réalisation

Versez la farine dans un saladier, faites un puits, ajoutez le jaune d'œuf, une pincée de sel, l'huile et un peu d'eau. Pétrissez et ajoutez de l'eau pour obtenir une pâte lisse. Roulez-la, enveloppez-la d'un film alimentaire et laissez-la reposer au moins 30 minutes.

Pelez les pommes et coupez-les en lamelles. Faites gonfler les raisins dans un bol d'eau chaude. Mélangez le sucre avec la cannelle,

incorporez les raisins égouttés, les noix, les pommes, mélangez. Étalez finement la pâte pour obtenir un grand rectangle. Déposez-la sur un torchon. Déposez au centre de la pâte le mélange de fruits et roulez la pâte sur elle-même. Maintenez-la enroulée avec le torchon bien serré pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé. Retirez le torchon, dorez la pâte avec le jaune d'œuf battu avec le lait, déposez le strudel sur la plaque du four et faites cuire pendant 45 minutes. Servez tiède.

TARTE AU CITRON MERINGUÉE

4 pers. Préparation : 30 min Cuisson : 40 min

---

1 fond de pâte sablée • 3 citrons • 140 g de beurre • 1 œuf • 180 g de sucre

Meringue : 2 blancs d'œufs • 60 g de sucre en poudre

Réalisation

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Beurrez un moule à tarte, garnissez-le de pâte, piquez-la de quelques coups de fourchette, recouvrez-la de papier sulfurisé, disposez dessus des légumes secs et faites cuire à blanc pendant 25 minutes.

Pressez les citrons, versez le jus dans une casserole, ajoutez le sucre et mélangez sur feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajoutez le beurre coupé en parcelles, puis l'œuf battu et mélangez jusqu'à épaississement. Retirez du feu et laissez refroidir avant de verser la crème sur le fond de tarte.

Battez les blancs d'œufs en ajoutant en trois fois le sucre jusqu'à ce qu'ils soient fermes et brillants. Disposez-les sur la tarte si possible avec une poche à douille. Mettez au four sous le gril pendant 10 minutes en surveillant la couleur de la meringue qui doit tout juste dorer. Laissez refroidir.

TARTE SABLÉE À LA RHUBARBE

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 35 min

---

1 fond de pâte sablée • 800 g de rhubarbe • 150 g de cassonade • 10 g de beurre

---

Réalisation

Épluchez la rhubarbe, coupez-la en tronçons et faites-la cuire avec deux verres d'eau et 30 g de sucre jusqu'à ce qu'elle soit réduite en compote. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Beurrez un moule à tarte et garnissez-le de pâte. Versez la compote de rhubarbe sur la pâte, recouvrez de cassonade et enfournez. Laissez cuire 25 minutes. Servez tiède.

TARTE SABLÉE AU CHOCOLAT

4 pers. Préparation : 15 min Attente : 1 h Cuisson : 35 min

---

1 fond de pâte sablée • 200 g de chocolat noir • 25 cl de crème fraîche liquide • 30 g de beurre + 10 g pour le moule

---

Réalisation

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7) et beurrez un moule à tarte. Garnissez-le de pâte. Piquez-la de quelques coups de fourchette, recouvrez-la de papier sulfurisé, puis de haricots secs et faites-la cuire à blanc pendant 20 minutes. Laissez refroidir.

Faites bouillir la crème, retirez du feu et ajoutez le chocolat coupé en morceaux. Laissez fondre, puis ajoutez le beurre coupé en parcelles et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et brillant. Laissez refroidir environ 30 minutes, puis versez sur la pâte cuite. Laissez refroidir encore 30 minutes.

TARTE TATIN AUX POMMES

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

---

1 fond de pâte brisée • 100 g de sucre en poudre • 700 g de pommes reinettes • 50 g de beurre

---

Réalisation

Épluchez les pommes et coupez-les en gros quartiers. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez un moule à tarte avec une grosse noisette de beurre et saupoudrez-le d'un peu de sucre. Disposez les pommes au fond du moule en les serrant bien. Saupoudrez à nouveau de sucre, et répartissez des petits morceaux de beurre. Couvrez les pommes avec la pâte. Mettez au four et laissez cuire environ 30 minutes. Le jus des pommes doit caraméliser et la pâte doit être dorée. Servez tiède avec de la crème fraîche.

PETITS GÂTEAUX

•

FINANCIERS

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 20 min

---

60 g de beurre + 20 g pour les moules • 30 g d'amandes en poudre • 30 g de noisettes en poudre • 50 g de sucre glace • 20 g de farine • 3 blancs d'œufs • sel

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez quatre moules à financiers. Mettez le reste de beurre dans une casserole, faites-le fondre jusqu'à ce qu'il ait pris une couleur noisette. Versez la farine, les amandes et les noisettes en poudre ainsi que le sucre glace dans un saladier. Ajoutez les blancs d'œufs, une pincée de sel et mélangez. Incorporez le beurre noisette.

Versez la pâte dans les moules et enfournez. Laissez cuire 15 minutes environ en surveillant la cuisson. Laissez refroidir avant de démouler.

LANGUES DE CHAT

4 pers. (20 gâteaux) Préparation : 15 min Cuisson : 10 min

---

2 blancs d'œufs • 60 de beurre + 10 g pour la plaque • 60 g de sucre • 60 g de farine • 1 cuil. à café de vanille en poudre • sel

---

Réalisation

Sortez le beurre à l'avance du réfrigérateur. Malaxez-le avec le sucre pour obtenir un mélange homogène, puis incorporez les blancs d'œufs un par un, et enfin la farine et la vanille en poudre.

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Recouvrez la plaque du four d'un papier sulfurisé, beurrez-le. Étalez des petites langues de pâte sur la plaque à l'aide d'une poche à douille. Enfournez et laissez cuire pendant 8 à 10 minutes en surveillant la couleur des gâteaux. Sortez la plaque du four et décollez les langues de chat délicatement. Laissez refroidir avant de déguster.

Notre conseil : conservez les langues de chat dans une boîte en fer… s'il en reste.

TUILES AUX AMANDES

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 10 min

---

2 blancs d'œufs • 100 g de sucre • 30 g de beurre + 10 g pour la plaque • 30 g de farine • 50 g d'amandes effilées • sel

---

Réalisation

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé, beurrez-le légèrement. Faites fondre le beurre dans une casserole, réservez. Battez les blancs d'œufs à la fourchette avec le sucre et une pincée de sel puis incorporez la farine et le beurre fondu.

Prélevez un peu de pâte avec une petite cuillère, déposez-la sur la plaque et étalez-la. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte. Parsemez les tuiles d'amandes effilées. Enfournez et laissez cuire pendant 10 minutes. Sortez la plaque du four, décollez les tuiles délicatement et placez-les à califourchon sur un rouleau à pâtisserie ou une bouteille vide. Laissez-les refroidir ainsi.

Notre conseil : comme tous les gâteaux secs, vous pouvez les garder quelques jours dans une boîte en fer.

CRÈMES ET SAUCES

•

CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 20 min

---

125 g de sucre • 4 jaunes d'œufs • 1 cuil. à café d'extrait de vanille • 50 cl de lait

---

Réalisation

Faites bouillir le lait. Mettez les jaunes d'œufs dans une terrine avec le sucre et l'extrait de vanille et mélangez énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Délayez avec le lait chaud en le versant petit à petit. Transvasez dans une casserole et faites prendre à très petit feu sans cesser de remuer. La crème doit napper la cuillère. Laissez refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur en attendant de servir.

CRÈME CHANTILLY

4 pers. Préparation : 15 min

---

50 cl de crème fraîche liquide • 20 g de sucre glace • 1 sachet de sucre vanillé

Réalisation

Placez la crème, un saladier et un fouet manuel au réfrigérateur pendant au moins 2 heures avant la préparation afin que l'ensemble

soit très froid.

Versez la crème dans le saladier, fouettez-la vigoureusement jusqu'à ce qu'elle prenne de la consistance. Ajoutez peu à peu les deux sucres sans cesser de fouetter. Mettez au frais jusqu'à l'utilisation.

CRÈME PÂTISSIÈRE

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 10 min

---

4 jaunes d'œufs • 3 cuil. à soupe de farine • 125 g de sucre • 50 cl de lait • 3 gouttes d'extrait de vanille

---

Réalisation

Mélangez dans une terrine les jaunes d'œufs avec la farine et le sucre, délayez avec le lait, ajoutez l'extrait de vanille, puis versez dans une casserole et faites chauffer jusqu'à épaississement. Retirez du feu et laissez refroidir.

SAUCE BÉCHAMEL

4 pers. Préparation : 5 min Cuisson : 5 min

---

50 g de farine • 50 cl de lait • 50 g de beurre • sel, poivre, noix de muscade

---

Réalisation

Faites chauffer le lait. Faites fondre le beurre dans une casserole, saupoudrez de farine, mélangez bien, laissez cuire pendant 2 minutes puis arrosez de lait chaud peu à peu en délayant au fouet. Salez, poivrez, ajoutez deux pincées de noix de muscade râpée.

SAUCE BÉARNAISE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 15 min

---

200 g de beurre • 3 jaunes d'œufs • 3 échalotes • 1 branche d'estragon • 1 branche de persil plat • 10 cl de vinaigre de vin blanc • sel, poivre

---

Réalisation

Épluchez les échalotes et hachez-les avec les feuilles d'estragon.

Mettez-les dans une casserole, arrosez de vinaigre, salez, poivrez et laissez réduire à feu doux pendant 10 minutes. Ajoutez hors du feu trois cuillerées à soupe d'eau froide et les jaunes d'œufs, battez au fouet jusqu'à ce que le mélange mousse, puis mettez la casserole au bain-marie, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux sans cesser de fouetter. Dès que la sauce a pris consistance, retirez la casserole du bain-marie et ajoutez le persil ciselé. Servez immédiatement.

Notre conseil : servez avec du bœuf grillé.

SAUCE GRIBICHE

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 10 min

---

4 œufs • 1 cuil. à soupe de moutarde forte • 2 cuil. à soupe de vinaigre de vin • 6 cuil. à soupe d'huile • 4 cornichons • 2 cuil. à café de câpres • 1 bouquet de persil plat • sel, poivre

---

Réalisation

Faites durcir les œufs dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes, rafraîchissez-les, écalez-les. Coupez les cornichons en petits dés. Ciselez finement le persil. Délayez la moutarde avec le vinaigre dans

un bol, salez peu, poivrez, puis versez l'huile en filet en battant à la fourchette. Ajoutez les câpres, les cornichons et le persil. Hachez les œufs, ajoutez-les, mélangez délicatement.

Notre conseil : servez cette sauce avec de la viande froide et des légumes vapeur.

INDEX DES RECETTES

ENTRÉES

Asperges à la polonaise
Bouchées à la reine
Brouillade aux truffes
Croûtes au gruyère
Gratinée aux oignons
Œufs cocotte à l'oseille
Œufs en gelée au jambon
Œufs mimosa
Pamplemousses au crabe
Tarte à l'oignon
Terrine de foie gras de canard
Pâté de campagne
Pâté en croûte
Poireaux vinaigrette
Potage de légumes
Quiche lorraine
Rissoles
Salade de frisée aux lardons
Salade de mâche, d'endive et de betterave
Soufflé au fromage
Terrine de faisan
Terrine de foies de volaille

POISSONS ET COQUILLAGES

Bars au fenouil
Cabillaud ménagère
Dorade en croûte de sel
Filets de hareng pommes à l'huile
Fricassée de morue à la provençale
Haddock et œufs mollets mousseline de pommes de terre
Lotte à la basquaise
Maquereaux à la moutarde
Merlans frits en colère
Mouclade charentaise
Quenelles de brochet sauce Nantua
Truites meunières
Raie aux câpres
Truites en gelée

VOLAILLES 41

Aiguillettes de canard au poivre vert
Cailles aux raisins
Canard à l'orange
Canard aux cerises
Chapon cocotte au boudin et aux marrons
Confit de canard pommes sarladaises
Coq au vin
Escalopes de dinde à la moutarde et à l'estragon
Lapin au cidre
Lapin chasseur
Pigeons aux petits pois
Pintade au chou
Poularde aux morilles
Poule au riz
Poulet basquaise
Poulet rôti farci

VIANDES 59

Blanquette de veau
Bœuf à la ficelle
Carbonnade flamande
Côtes de porc charcutières
Endives gratinées au jambon
Entrecôte bordelaise
Épaule d'agneau aux deux haricots
Ficelles picardes
Filet de bœuf Rossini
Foie de veau au bacon
Gigot de 7 heures
Grenadins de veau aux cèpes
Hachis parmentier
Jambon sauce madère
Navarin d'agneau
Onglet aux échalotes
Pâté lorrain
Paupiettes de veau aux olives
Petit salé aux lentilles
Pithiviers au jambon
Pot-au-feu
Potée
Rognons de veau à la moutarde
Rôti de porc pommes boulangère
Saucisses fumées et lentilles à la dijonnaise
Spaghettis sauce bolognaise
Tomates farcies
Tournedos au poivre
Veau aux carottes
Veau Orloff

LÉGUMES 93

Carottes Vichy
Choux de Bruxelles aux lardons
Chou-fleur à la polonaise
Crêpes de pommes de terre vonassiennes
Croquettes de pommes de terre
Épinards à la crème
Fonds d'artichaut sauce Mornay

Gnocchis de pommes de terre
Navets glacés
Gratin de macaronis
Pâté de pommes de terre
Petits pois à la française
Pommes de terre Anna
Pommes de terre beauceronnes
Purée de pois cassés et croûtons
Risotto au safran
Tomates provençales

DESSERTS 111

Bananes flambées
Beignets aux pommes
Cake anglais aux fruits confits
Charlotte aux fraises
Chocolat liégeois
Choux à la crème
Clafoutis aux cerises
Crumble aux pommes
Crèmes au caramel
Crêpes Suzette
Far aux pruneaux
Flan pâtissier à la vanille
Gâteau au chocolat
Gâteau de riz aux raisins et au caramel
Gâteau roulé à la confiture
Marquise au chocolat noir et chantilly
Mousse au chocolat
Moka
Nage de pruneaux au vin et aux épices
Œufs au lait
Pain perdu
Poires Belle Hélène
Pommes bonne femme
Profiteroles au chocolat
Quatre-quarts
Soufflé au Grand Marnier
Strudel aux pommes

Tarte au citron meringuée
Tarte sablée à la rhubarbe
Tarte sablée au chocolat
Tarte Tatin aux pommes

PETITS GÂTEAUX 143

Financiers
Langues de chat
Tuiles aux amandes
Crèmes et sauces
Crème anglaise à la vanille
Crème Chantilly
Crème pâtissière
Sauce béchamel
Sauce béarnaise
Sauce gribiche

Dans la collection **Le petit livre de** vous trouverez également les thématiques suivantes :

Le petit livre de Cuisine
Le petit livre de Cullture générale
Le petit livre de Insollites
Le petit livre de Touriisme
Le petit livre de Langues
Le petit livre de Humour

Pour consulter notre catalogue et découvrir les dernières nouveautés, rendez-vous sur www.editionsfirst.fr !